特選会席　八ヶ岳

特選会席　八ヶ岳

食前酒	梅の香
先附け	胡桃豆富　中華和え
前菜	季節の七点盛り
鍋物	信濃雪鱒のしゃぶしゃぶ
凌ぎ	盛りそば
差未	四点盛り　あしらい一式
蒸し物	信州サーモンの ふかひれあんかけ
洋皿	蓼科牛ヒレステーキ
揚げ物	旬の天ぷら五点盛り
焼き物	福味鶏の広東風焼き
食事	山海釜飯　いくら添え
香の物	二点盛り
汁物	赤だし汁
デザート	おすすめデザート



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将　矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００
白樺リゾート
池の平ホテル

特選会席　蓼科

特選会席　蓼科

食前酒	梅の香
先附け	旬の和え物
前菜	季節の五点盛り
鍋物	国産牛のすき鍋
差未	四点盛り　あしらい一式
強肴	紅ズワイガニ
凌ぎ	おろし信州蕎麦
焼き物	鶏の照り焼き
揚げ物	鯉の唐揚げと 茄子の松茸あんかけ
食事	栗釜飯
香の物	二点盛り
汁物	なめこの味噌汁
デザート	季節のデザート



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。



女将　矢島佳代子

献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００
白樺リゾート
池の平ホテル

特選会席　白樺

特選会席　白樺

食前酒	梅の香
先附け	旬の和え物
前菜	季節の三点盛り
鍋物	豚肉の信州味噌鍋
差未	三点盛り　あしらい一式
蒸し物	青さ餡茶碗蒸し
凌ぎ	信州蕎麦
焼き物	鶏の照り焼き
揚げ物	海鮮春巻きと 松茸としし唐の天ぷら
食事	栗釜飯
香の物	野沢菜
汁物	なめこの味噌汁
デザート	季節のデザート



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。



女将　矢島佳代子

献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００

白樺リゾート
池の平ホテル

特選会席　山麓

特選会席　山麓

食前酒	梅の香
前菜	鯛のカルパッチョ
鍋物	豚肉の信州味噌鍋
差未	三点盛り　あしらい一式
蒸し物	青さ餡茶碗蒸し
凌ぎ	おろし信州蕎麦
焼き物	ローストビーフ
揚げ物	海鮮春巻きと 野菜の天ぷら二種
食事	栗釜飯
香の物	二点盛り
汁物	なめこの味噌汁
デザート	季節のデザート



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。



女将　矢島佳代子

献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００
白樺リゾート
池の平ホテル