

# 軽井沢ロンギングハウスのディナーについて

ライトアップされたお庭を眺めながら、軽井沢での大人の夜をお楽しみください。  
メインディッシュは、お肉・お魚・お野菜のお料理からお選びいただけます。  
また、アレルギーやベジタリアン対応も行っております。お気軽にお申し付けください。  
お天気の良い日は、テラス席でお食事いただけます。テラス席のみ、ベット連れでのご利用も可能です。  
(雨の日は軒下にリードで繋いでいただき、ガラス一枚隔てたお席をご用意いたします)

< 営業時間: PM 6:00 ~ PM 8:00 L.O. >



## ディナー（お夕食）へのこだわり

北は北海道、南は九州・奄美諸島から沖縄まで。野菜ソムリエが全国各地のこだわり農家さんを訪れ、土に触れて直接確かめた野菜を仕入れています。魅力たっぷりの野菜や、その一つひとつを大切に育てる生産者に感銘を受けたシェフが、より安心・安全な食材を求めて日本中を巡回。自然の流れに任せて健康に育った自然農法の野菜は甘く濃厚な味で、驚くほどのおいしさに出会えるとお声をいただいています。

ベジタリアン・ヴィーガンの方も、そうでない方も、安心して共に食事を愉しんでいただければと思います。

5,800円  
4皿コースディナー

7,800円  
5皿コースディナー

9,800円  
信州蓼科牛ディナー

11,800円 ディナーコース  
1日3組限定ひらめきディナー

## 5,800円 4皿コースディナー



### Menu

- はじまりの一品
- 高原野菜の温前菜
- メインディッシュ — 当日お選びください  
(信州サーモン or 蓼科高原ポーク、他一部追加料金あり)
- お好みデザート — 当日お選びください
- オリジナル焼きたてパン
- ハーブティ or 珈琲

## 7,800円 5皿コースディナー



### Menu

- はじまりの一品
- 彩り野菜の前菜
- 高原野菜の温前菜
- メインディッシュ — 当日お選びください  
(信州サーモン or 蓼科高原ポーク、他一部追加料金あり)
- お好みデザート — 当日お選びください
- オリジナル焼きたてパン
- ハーブティ or 珈琲

## 9,800円 信州蓼科牛ディナー



### Menu

- はじまりの一品
- アミューズ
- 彩り野菜の前菜
- 信州サーモンの一品
- メインディッシュ — 信州蓼科牛の柔らかく網焼きヒレ肉 or ロース  
(ご希望により、「野菜の恵み」に変更することもできます)
- お好みデザート — 当日お選びください
- オリジナル焼きたてパン
- ハーブティ or 珈琲

## 11,800円 ディナーコース - 1日3組限定ひらめきディナー



### Menu

- はじまりの一品
- アミューズ
- 彩り野菜の前菜
- 季節野菜の温前菜
- 信州サーモンの一品
- メインディッシュ — 信州蓼科牛の柔らかく網焼き  
(ご希望により、「野菜の恵み」に変更することもできます)
- お好みデザート — 当日お選びください
- オリジナル焼きたてパン
- ハーブティ or 珈琲

