

Reloダイニング IN 軽井沢



提携レストラン(ケータリング)

- ・洋食レストラン バロン
- ・寿司処 ひょうたん

他 近隣レストラン情報を載せています。
是非ご覧ください！！

洋食レストラン 「バロン」

提携レストラン「バロン」さんの協力の下、信州軽井沢の新鮮素材を活かした料理をお部屋にお届け致します。ここでしか味わえない料理をお楽しみ下さい。



水・木曜定休

軽井沢らしく、採れたての高原野菜や信州牛など、
地元の食材にこだわりました。

ご利用方法

皆様がゆっくりご滞在頂けますようにお部屋で召し上がっていただけるお食事メニューをご用意いたしました。ランチやおつまみ、アラカルトメニューなど、お酒のお供にもどうぞご利用ください。



水・木曜定休

皆様が心ゆくまでお寛ぎいただけますよう、軽井沢ダイニングがご滞在をお手伝いいたします。



朝食

お届け時間 8：00～8：30

(ご注文は前日 20：00 まで)



ご注文

営業時間 11：00—21：00

(ラストオーダー 20：00)

ご注文はフロント（内線9番）にて承ります。

お店の都合により営業時間内でもご注文をお受け出来ない場合も御座います。

予めご了承下さい。

お早めにご注文頂く事をおすすめいたします。

食べ終わりました食器類は、お部屋のものとは分けて置いて下さい。

また回収をご希望の場合は、フロント（内線9番）までご連絡下さい。

スタッフが取りにお伺い致します

Dinner Menu

～ 営業時間 11:00 - 21:00 ～
(ラストオーダー 20:00)



PV軽井沢 季節懐石 松華堂重 3,250円

※2名様分より承ります。

<御品書き>

蟹の越前ふくさ / 季節のお浸し、柚子風味
秋刀魚の祐庵焼き / 薩摩芋と黒胡麻の茶巾風
合鴨の三色捲き
豆腐とひじきの蒸し物 甘酢掛け
天麩羅 / 帆立貝と根菜の筑前煮
花餅、三色団子、季節の果物
お新香と花豆 / ご飯とお吸い物

<旬のお料理>

ハーブ鶏の照り焼き / 鱈の西京焼き

メニューの内容は、その日の仕入れ状況により変わる場合がございます。
ご飯は「少なめ」「大盛り」お選びいただけます。(写真のご飯は普通量です)

ご注文は 20:00 (ラストオーダー) までに
フロント内線9番へ

Dinner Menu

～ 営業時間 11:00 - 21:00 ～
(ラストオーダー 20:00)



信州牛のスペシャルディナーコース 3,130円

※2名様分より承ります。

<前菜>

季節の彩り前菜

<スープ>

季節のスープ

<魚料理>

姫鯛のムニエル ラタトゥイユ添え

<肉料理>

信州牛 コラーゲンたっぷりネック肉のシチュー

マッシュポテトとキャベツのクリーム煮

ライス

メニューの内容は、その日の仕入れ状況により変わる場合がございます。
ご飯は「少なめ」「大盛り」お選びいただけます。(写真のご飯は普通量です)

ご注文は 20:00 (ラストオーダー) までに
フロント内線9番へ

Dinner Menu

～ 営業時間 11:00 - 21:00 ～
(ラストオーダー 20:00)



お子様ディナー 1,550円

信州野菜のサラダ 季節のフルーツ
エビ・魚・ホタテのテリーヌ
スモークサーモン
エビフライ&ホタテフライ
地卵を使ったふんわりオムライス
シェフ特製 自慢のハンバーグ ビーフシチューがけ
みんな大好き! プリン
ぶどう or りんごジュース ※どちらかお選び頂けます
コーンスープ(粉末)

メニューの内容は、その日の仕入れ状況により変わる場合がございます。

ご注文は 20:00 (ラストオーダー) までに
フロント内線9番へ

Dinner Menu

～ 営業時間 11:00 - 21:00 ～
(ラストオーダー 20:00)

各種おつまみ

フライドポテト 620円
旬鮮野菜のスティックサラダ味噌マヨ添え 650円
御新香盛り合わせ 600円



フライドポテト



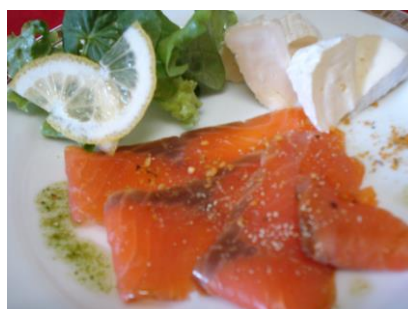
野菜スティック

単品 ライス・パン 各280円

ア・ラ・カルト



長野県産ハーブ鶏の唐揚げ



スモークサーモンとカマンベール

長野県産ハーブ鶏の唐揚げ 1,080円
浅間山の朝摘みの山菜のフリット (春季限定) 1,350円
町内で朝摘みされた天然のタラの芽やこごみを油で香ばしく揚げます
生ハムとスモークチーズの盛り合わせ 1,450円
ノルウェー産スモークサーモンを胡麻油でマリネ 1,400円

ご注文は20:00 (ラストオーダー) までに
フロント内線9番へ

Dinner Menu

～ 営業時間 11:00 - 21:00 ～
(ラストオーダー 20:00)

高原野菜のサラダ

とれたて野菜のグリーンサラダ (夏季限定) Half 1,150円 Party 1,950円

・その日の朝に採れた新鮮な野菜がたっぷり。(町内の野菜の生産が終わり次第終了)

シザースサラダ Half 1,450円 Party 2,350円

・沖縄産カツオの塩漬け (カツオアンチョビ)、ガーリックオイル、パルミジャーノのドレッシングでどうぞ。

カプリ島サラダ Half 1,580円 Party 2,650円

・トマト、モッツァレラチーズ、バジルのシンプルなサラダ。バルサミコのドレッシングでどうぞ。

ハーフサイズ (2人前程度) パーティーサイズ (3～5人前程度)



カプリ島サラダ

Soup & Stew

季節野菜のポタージュ (ボウル) 1,150円

7日間仕込のビーフシチュー 1,870円

～開店以来から 25 年の味を守り続けて～

ご注文は 20:00 (ラストオーダー) までに
フロント内線9番へ

Dinner Menu

～ 営業時間 11:00 - 21:00 ～
(ラストオーダー 20:00)

Rice Bowl

豚の生姜焼き丼	1,250円
長野県産ハーブ鶏の照焼き丼	1,250円
アメリカ産サーロイン丼	1,780円
林檎で育った信州牛のサーロイン丼	3,500円

Hamburger

Baron特製ハンバーグ	200g 1,680円
チーズハンバーグ	200g 1,850円
自然卵のジャンボハンバーグ	300g 2,020円

全てライス付 (ライス大盛り+80円・セットサラダ+450円)
お肉料理の付け合せの野菜は、季節によって変更になります。



7日間仕込のビーフシチュー



豚の生姜焼き丼



Baron特製ハンバーグ

ご注文は 20:00 (ラストオーダー) までに
フロント内線9番へ

Dinner Menu

～ 営業時間 11:00 - 21:00 ～
(ラストオーダー 20:00)

Steak & Grill

当店自慢のデミグラスソースで

奥羽鶏の悪魔風グリル

2,380円

(粒マスタードをソテーした鶏肉の皮面に付けてグリルしたフランスの伝統的料理)

アメリカ産ハイライフポーク厚切りソテー

2,380円

国産無農薬の生ショウガをたっぷり使ったさっぱり味のソース

奥羽鶏の生姜焼き

2,380円

アメリカ産ハイライフポーク厚切り生姜焼き

2,350円

たまねぎ りんごがベースのノンオイルステーキソース

信州牛のサーロインステーキ

150g 9,500円

信州牛のヒレステーキ

150g 9,750円



豚の厚切りソテー

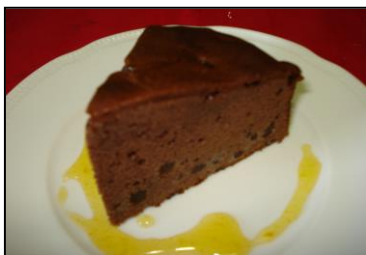


信州牛のサーロインステーキ

全てライス付 (ライス大盛り+80円・セットサラダ+450円)

お肉料理の付け合せの野菜は、季節によって変更になります。

Dessert



焼きたてガトーショコラ 550円

ベルギー産の高級カカオマス

を使ったガトーショコラ

ご注文は20:00 (ラストオーダー) までに
フロント内線9番へ

大好評！！ 「デリバリーシェフ」

結婚記念日やお誕生日パーティにぜひご利用ください！



〈とある日のAsama コース メニュー内容〉

- (前菜) 信州サーモンの燻製
- (サラダ) 地物野菜と海老の紙で包んで蒸し焼きにした
温かいサラダ
- (スープ) オニオングラタンスープ
- (パスタ) 信州産きのことツナのスパゲッティーニ
- (魚料理) 旬の魚介のパイ包み焼き
- (肉料理) りんごで育った信州牛のフィレステーキ
野沢菜のピラフ添え
- (デザート) ガトーショコラ



写真は2名様分のお料理です

シェフがお部屋で
お料理&サービス










シェフは変わる場合がございます

Asama コース・4名様より 【1名¥9,350】… 前菜+スープ+サラダ+パスタ+魚料理+肉料理+デザート
Shiraito コース・2名様より【1名¥14,250】… 前菜2品+スープ+サラダ+パスタ+魚料理+肉料理+デザート
(内容はシェフとご相談頂き、あなただけのメニューをお作りします)

こちらのサービスは1日1組様限定となります。
2週間前までのご予約をお願いいたします。

レストラン「バロン」アレルギー一覧表

	 卵	 乳	 小麦	 えび	 かに	 そば	 落花生	特定原材料に準ずるもの
朝の採れたて和食セット	○	○	○					
軽井沢高原野菜の養殖プレート	○	○	○					
季節懐石 松華堂重	○	○	○	○	△	△	△	
お子様ディナー	○	○	○	○				
信州牛スペシャルディナーコース	○	○	○	△				
とれたて野菜のグリーンサラダ	○		○					
シザースサラダ	○	○	○					乳製品(チーズ)を使用しています
カプリ島サラダ	○	○	○					
フライドポテト			○					
手作り切り干し大根			○					
旬鮮野菜のスティックサラダ味噌マヨ添え	○	○	○					
お新香盛り合わせ			○					
長野県産ハーブ鶏の唐揚げ	○	○	○					
浅間山の朝摘みの山菜のフリット	○		○					
生ハムとスモークチーズの盛り合わせ		○	○					
スモークサーモンを胡麻油でマリネ	○	○	○					
季節野菜のポタージュ		○	○					
7日間仕込みのビーフシチュー		○	○					
豚の生姜焼き丼		○	○					
長野県産ハーブ鶏の照り焼き丼		○	○					
アメリカ産サーロイン丼		○	○					
バロン特性ハンバーグ	○	○	○					
チーズハンバーグ	○	○	○					
自然卵のジャンボハンバーグ	○	○	○					
奥羽鶏の悪魔風グリル	○	○	○					
ハイライフポーク生姜焼	○	○	○					
信州牛のサーロインステーキ	○	○	○					
焼きたてガトーショコラ	○	○	○					
Asama コース	○	○	○	△	△			
Shiraito コース	○	○	○	△	△			
Shiraito コース	○	○	○	△	△			