

# 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れる  
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。

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。

水・木曜定休

朝食 お届け時間 8:00~8:30

※金曜日の朝食をご注文の場合は1週間前までに承れます。

オーダー 当日 19:00 まで

**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

# Morning Menu

朝の採れたて和食セット 1,560 円

※2名様分より承ります



〔メニュー〕  
焼き魚(銀鮭)  
野沢菜  
季節の高原野菜付け合せ  
炊き立てご飯  
はな豆  
お味噌汁

軽井沢高原野菜の洋食プレート 1,620 円

※2名様分より承ります

〔メニュー〕  
レタスサラダ、ポテトサラダ、  
コールスロー、  
ハムとスクランブルエッグ 他  
バケット  
コーンスープ  
ドリンク ※下記3点より選べます。  
(牛乳 or りんごジュース  
or オレンジジュース)



お味噌汁、コーンスープは即席のものとなります。  
仕入れ状況等により内容が若干異なる場合がございます。

順番にお配り致しますので、15分ほどお時間が前後する場合がございます。

# Dinner Menu



国産牛のスペシャルディナーコース 3,820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>

国産牛 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

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)

# Dinner Menu

## Set Menu



国産ビーフシチューと  
サラダのセット

2,860 円

市場直送の鮮魚の料理と  
サラダのセット

2,860 円



魚は仕入れによって変わることがありますが、白身魚でご用意させていただきます。  
どちらのセットもライスは220グラムでの準備となります。

※2名様分より承ります

# Dinner Menu



## お子様ディナー 2,480円

※お子様が宿泊されているお部屋のみ承ります

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  
オレンジ 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。

# Dinner Menu

## アラカルト

フライドポテト	1,280 円
旬鮮野菜のスティックサラダ味噌マヨ添え	1,490 円
マダガス湾産 車海老のソテー(5尾)	3,780 円
産地直送 鮮魚のムニエル	3,620 円
長野県産ハーブ鶏の唐揚げ	1,700 円
浅間山の朝摘みの山菜のフリット(春季限定) 町内で朝摘みされた天然のタラの芽やごごみを油で香ばしく揚げます	1,620 円
生ハムとスモークチーズの盛り合わせ	2,000 円
鶏レバーのパテ	1,600 円
信州サーモンの自家製スモーク	2,030 円
単品 ライス・パン	各 360円

産地直送 鮮魚のムニエル

長野県産ハーブ鶏の唐揚げ



フライドポテト



# Dinner Menu

## 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)

・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)

Half 2,030 円, Party 3,570 円

### シザースサラダ

・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。

Half 2,140 円, Party 3,890 円

### カプリ島サラダ

・トマト、チーズ、ハーブ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。

Half 2,140 円, Party 3,890 円

ハーフサイズ(2人前程度) or パーティーサイズ(3~5人前程度)  
サイズをお選びいただけます。

## Soup & Stew

季節野菜のポタージュ

1,620 円

7日間仕込みのビーフシチュー

2,970 円

~開店以来から 25 年の味を守り続けて~



夏季限定グリーンサラダ



季節野菜のポタージュ



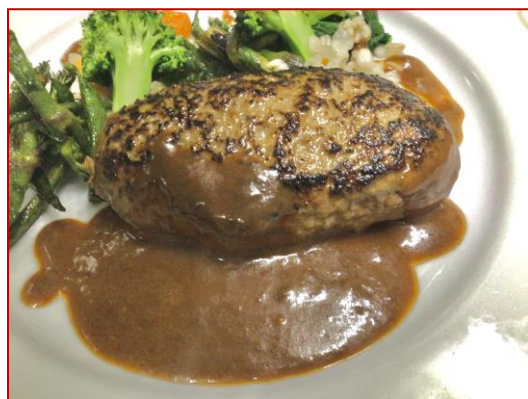
# Dinner Menu

## Rice Bowl

豚の生姜焼き丼	1,950 円
長野県産ハーブ鶏の照り焼き丼	1,950 円
信州牛のサーロイン丼	6,310 円

## Hamburger

Baron特製ハンバーグ 200g	2,970 円
チーズハンバーグ 200g	3,180 円
ジャンボハンバーグ 300g	3,650 円



Baron特製ハンバーグ

すべてライス付（ライス大盛+130 円/セットサラダ+700 円）  
お肉料理の付け合わせ野菜は、季節によって変更になります。

# Dinner Menu

## Grill

奥羽鶏の悪魔風グリル

～当店自慢のデミグラスソースで～

3,090 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

アメリカ産ハイレイフポークの厚切りソテー

3,090 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

アメリカ産ハイレイフポークの厚切り生姜焼き

3,090 円

## Steak

信州牛のステーキコース

※2名様より承ります

～たまねぎ・りんごがベースのノンオイルステーキソースで～

サーロインステーキ

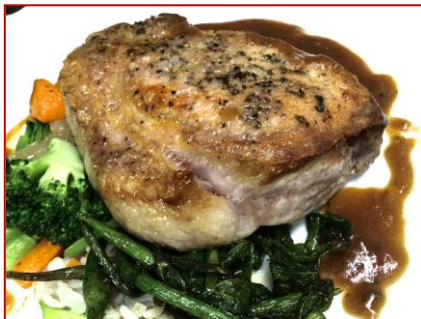
180g

9,300 円

ヒレステーキ

150g

13,800 円



豚の厚切りソテー



信州牛のサーロインステーキ

すべてライス付 (ライス大盛+130円/セットサラダ+700円)

お肉料理の付け合わせ野菜は、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 1,000 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

# 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
- (スープ) オニオングラタンスープ
- (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【1名¥14,850】 ※3名様より、








Shiraito コース【1名¥20,520】 ※2名様より承ります

※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

※△は入荷の状況によって変動します

	 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	○	○	○					
軽井沢高原野菜の洋食プレート	○	○	○					
信州牛スペシャルディナーコース	○	○	○	△	△		△	
和牛ビーフシチューとサラダのセット	○	○	○	△	△			
鮮魚の料理とサラダのセット	○	○	○	△	△			
お子様ディナー	○	○	○	○	△		△	
フライドポテト			○					
スティックサラダ	○	○	○					
ハーブ鶏の唐揚げ	○	○	○					
山菜のフリット	○		○					
生ハムとスモークチーズの盛り合わせ		○	○					
鶏レバーのパテ								
信州サーモンの自家製スモーク								
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
カブリ島サラダ	○	○	○					
季節野菜のポタージュ		○	○					
7日間仕込みのビーフシチュー		○	○					
マダガス湾産車海老のソテー				○				
鮮魚のムニエル		○	○					
豚の生姜焼き丼		○	○					
長野県産ハーブ鶏の照り焼き丼		○	○					
信州牛のサーロイン丼		○	○					
バロン特製ハンバーグ	○	○	○					
チーズハンバーグ	○	○	○					乳製品(チーズ)を使用しています
ジャンボハンバーグ	○	○	○					
奥羽鶏の悪魔風グリル	○	○	○					
ハイライフポークの厚切りソテー	○	○	○					
ハイライフポークの生姜焼	○	○	○					
信州牛のサーロインステーキ								
信州牛のヒレステーキ	○	○	○					
焼きたてガトーショコラ	○	○	○					
Asamaコース	○	○	○	△	△			
Shiraitoコース	○	○	○	△	△			