

開業20周年

秋の収穫祭プラン

贅沢な時間

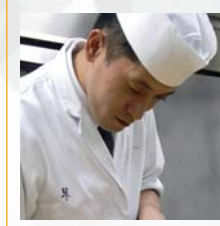
料理人がもてなす秋の旬宴

和食 蓼

～ 和ごころ 秋ごころ ～

特別なお客様にだけにご用意したカウンター席をご用意しております。
いつもとちがう雰囲気、秋の味覚松茸をはじめ信州和牛、信州黄金軍鶏そして、
全国からお客様ののために取り寄せた厳選素材を使い料理人がおもてなし致します。

- 一、旬の素材 吹き寄せの秋
- 一、産地直送 鮮魚を色鮮やかに
- 一、絶品 天然茸豆腐の揚げ出し仕立て
- 一、創作 信州和牛の炙り寿し
- 一、お好み 選べる松茸料理（炭火烧・天麩羅・土瓶蒸し）
- 一、大地の恵 美味野菜～その日の畑から～
- 一、素材鍋 信州黄金軍鶏と秋野菜の鶏すき
- 一、仕上げ お雑炊



福島 正則
1972年生 京都出身
京都・浦安のブライトン
で修行し、5年前より蓼
科の料理長として腕を
振っている。

洋食 クリフトンテラス

～ 秋の旬味 ～

天然茸をつかった逸品はその日に収穫された茸にあわせた調理法を用いご用意致します。
素材をそして素材の活かし方を知る料理長が贈る至高のディナー。
築き上げた蓼科スタイルの洋食料理を是非この機会にご賞味下さいませ。

- 信州小谷野豚と栗のテリーヌ秋野菜のヨーグルト風味
- 自家燻製の信州サーモンと新しいくら
- 天然茸の逸品 ～その日収穫された茸にあわせて～
(ホイル焼き・茸ロワイヤルスープ・バターソテー)
- オマール海老のポアレ山葡萄ソース 赤ほうれん草添え
- ワゴンサービス 霜降り牛フィレ肉の網焼き
- 国産松茸のバターソテー
- 焼きたてアツアツの紅玉のアップルパイ
- ワゴンデザート



角張 正晴
1956年生 新潟出身
蓼科開業より料理長とし
て赴任。素材を活かした
料理、体に優しい料理を
提供し続ける。

料理長がお客様の前で演出する「秋の味覚・信州の味覚」

1日10名様限定プラン

食の醍醐味をご堪能頂ける贅沢な料理コースをご用意した、お得な宿泊プランです。

和食・洋食：上記内容にてご用意させていただきます。

飲 料：厳選アイテムをプランのお客様だけの特別価格でご用意しております。

期間 9/1～10/20

※お申し込みの際には「開業20周年秋の収穫祭プラン」とお申し付けくださいませ。

2010年度収穫祭プラン料金表

※12歳以下のお客様をご同伴の方は、食事のご用意が別会場となります。予めご了承くださいませ。

一泊二食付お一人様のご料金です（税サ込み）

9月						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

10月						
日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

	2名1室	3名1室	4名1室
B	35,000	30,500	29,000
C	32,000	28,500	27,000
D	30,000	25,500	24,000
E	27,000	23,500	22,000

「収穫祭プランをご利用のお客様への特典」 ワインリストの銘醸ボトルワインを全品50%OFFでご提供致します。（20周年特別価格のアイテムは除く）



TATESHINA BRIGHTON CLUB

蓼科ブライトン倶楽部

〒391-0301 長野県茅野市北山 5513 TEL.0266-67-5511 FAX.0266-67-5599

<http://www.brightonhotels.co.jp/tateshina/>