



## 中国料理 桃李



日本料理 からまつ  
軽井沢プリンスホテル ウエスト



## All Day Dining Karuizawa Grill

---



ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose

---



## ダイニングルーム ボーセジュール ザ・プリンス 軽井沢



## すき焼 しゃぶしゃぶ 鉄板焼 爽風

---

### 軽井沢プリンスホテル イースト

※記載の写真はイメージです。※8名さま以上であらかじめご予約ください。後日ご利用レストランをご案内します。※人数の変更はご利用日前日の3:00P.M.までとさせていただきます。※料金には1名さまの昼食代・サービス料・消費税が含まれております。※当社のレストラン・宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは14日前までにお申し出ください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※貸し切りご希望のお客さまは、会場料を別途ご案内いたします。※掲載されている内容は2025年1月現在のものです。内容を変更させていただく場合もございますので、ご確認のうえご利用ください。※軽井沢フレンチ6,500円からの特別メニューも承ります。※宴会場をご利用の場合は、別メニューでの対応となります。※宴会場での場合は、¥5,000よりでの対応となり、会場料は別途頂戴いたします。ご予約は3ヶ月前からのご案内で宴会場はホテル一任となります。



お車で

電車で

ルート	所要時間
東京 - 関越自動車道 - 藤岡JCT - 上信越自動車道 - 長野自動車道 - 上信越自動車道 - 錐井沢JCT - 上信越自動車道	約40分
東京 - 練馬IC - 東名高速道路 - 小牧JCT - 中央自動車道 - 谷岡JCT - 長野自動車道 - 更埴JCT - 上信越自動車道	約50分
東京 - 北陸自動車道 - 上越JCT - 上信越自動車道	約2時間
東京 - 北陸新幹線	約1時間
名古屋 - 東海道新幹線 - 東京 - 北陸新幹線	約1時間40分
名古屋 - 東海道新幹線 - 東京 - 北陸新幹線	約2時間30分
大阪 - 新大阪 - 北陸新幹線 - 長野 - 北陸新幹線	約1時間10分
金沢 - 金沢東IC - 北陸自動車道 - 上越JCT - 上信越自動車道	約2時間
金沢 - 金沢東IC - 北陸新幹線 - 長野	約30分

お問合せ・ご予約

〒389-0193 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢  
車 / 上信越自動車道 磐梯軽井沢I.C.から軽井沢プリンスホテルレイース特区へは12.6km(平常時約19分)、  
ウエストまでは11km(平常時約17分)、ザ・プリンス 軽井沢へは11km(平常時約16分)。  
電車 / 北陸新幹線 軽井沢駅南口から軽井沢プリンスホテルレイース特区へは徒歩10分、  
ウエストまではタクシーで2分、ザ・プリンス 軽井沢へはタクシーで5分。

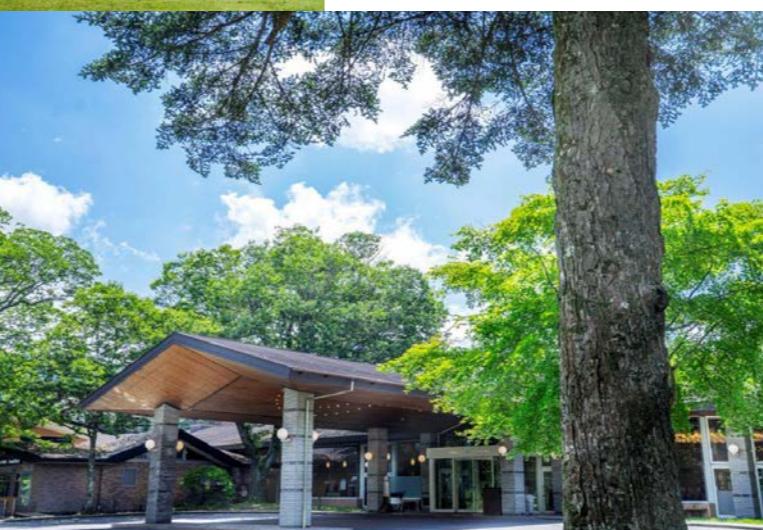


# ザ・プリンス 軽井沢 / 軽井沢プリンスホテル レストラン RESTAURANT

# GROUP LUNCH

2025.7～2026.6

美しい自然に囲まれた軽井沢で楽しむ  
レストラングループランチ。  
季節の味覚を味わいながら  
素敵なひとときをお過ごしください。



## ◆ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose

テラス席も含め285席ある開放的な空間で、季節やその日の気分に合わせて、自分らしいスタイルでお選びいただけます。和・洋・中バラエティ豊かなメニューを約50種類ご用意いたしました。

## ◇ランチメニュー例 ◇ ※メニューは季節によって異なります。

ローストポーク／信州そば／牛挽肉のピリ辛麻婆豆腐／小布施牧場 ジャージーミルク ジェラートなど

- A ブッフェ+ローストビーフ+ふかひれの煮込み  
おとな¥8,000より／こども(6~11才)¥5,000より／幼児(4~5才)¥1,300より
- B ブッフェ+ローストビーフ  
おとな¥6,000より／こども(6~11才)¥4,000より／幼児(4~5才)¥1,300より
- C ブッフェ  
おとな¥4,200より／こども(6~11才)¥3,000より／幼児(4~5才)¥1,300より

※ローストビーフとふかひれの煮込みはお席までお持ちいたします。  
※幼児はC ブッフェ料理のみとなります。



## ◆中国料理 桃李



## 華～はなやか～ ¥7,000 (7品)

おすすめ前菜2種盛り合わせ／ふかひれと野菜の塩味とろみスープ／牛肉のカキソース炒め 黒胡椒風味／海老のチリソース／白身魚の衣揚げ 酸味ソース炒め／五目チャーハン／タピオカ入りマンゴーデザート



## 爽～さわやか～ ¥5,000 (7品)

蒸し鶏とくらげのサラダ／海老のチリソース／牛肉と野菜のカキソース炒め／野菜春巻き／五目チャーハン／中華スープ／杏仁豆腐(+¥500でタピオカ入りマンゴーデザートに変更可能です。)



## 健～すこやか～ ¥4,000 (6品)

サラダ／海老と野菜の塩味炒め／豚肉の角煮／野沢菜漬とチャーシューのチャーハン／中華スープ／杏仁豆腐(+¥500でタピオカ入りマンゴーデザートに変更可能です。)

## ◆日本料理 からまつ / すき焼 しゃぶしゃぶ 鉄板焼 爽風



## 軽井沢御膳 ¥7,000

いくらとろろ花山椒／青菜と蟹のお浸し／信濃雪鱈と信州サーモン 鮪の長芋掛け 帆立貝／牛フィレ肉の葱味噌焼き／豆乳茶碗蒸しへっこうあんかけ／海老と野菜の天ぷら盛り合わせ／雑穀米 とろろ椀子そば／野沢菜／果物 甘味



## 彩り御膳 ¥5,000

小鉢三種盛り／信濃雪鱈と信州サーモン 川魚の塩焼き／海老と野菜の天ぷら／雑穀米 とろろ椀子そば／野沢菜／果物 甘味



## そば味覚膳 ¥4,000

青菜とえのき茸のお浸し／蓼科産 玄挽きそば／そばつゆと塩／海老 蟹 野菜五種の天ぷら／一口茶碗蒸し／玄米入り炊き込みご飯(+¥500でうなぎ小丼に変更可能です。)／野沢菜／果物 甘味

おすすめドリンク ¥500/各 (ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose, 中国料理 桃李)

・ビール(小) ・グラスワイン(赤・白) ・ウーロン茶 ・りんごジュース

## ◆ダイニングルーム ボーセジュール

軽井沢フレンチと信州産ワインの季節のハーモニー

ミステリーSSSプラン ¥18,000 <こだわりの信州食材がコース料理に隠れています。>  
(グラススパークリングワイン1杯+プリンスホテルセレクションバウムクーヘン4ピースおみやげ)  
SSプラン ¥16,000/Sプラン ¥12,000/Aプラン ¥8,500/Bプラン ¥7,500  
各プラン 信州産<グラスワイン1杯付き>



## グループランチ ¥5,000(12月～5/31限定)



## ◆All Day Dining Karuizawa Grill



## Aプラン ¥10,000

- 盛り合わせサラダ
- 本日のスープ
- 黒毛和牛フィレ肉のグリル(80g)  
(+¥3,000で120gに変更可能です。)
- パン
- アップルパイ アイスクリーム添え
- コーヒー



## Bプラン ¥6,000

- 盛り合わせサラダ
- 本日のスープ
- 国産牛フィレ肉のグリル(80g)  
(+¥1,500で120gに変更可能です。)
- パン
- アップルパイ アイスクリーム添え
- コーヒー



## Cプラン ¥4,500

- 森のサラダ
- 本日のスープ
- グリルチキン
- パン
- アップルパイ アイスクリーム添え
- コーヒー