

フレンチブッフェ 11/10(金)~12/14(木)



信州食材を使用したテラス
蓼科スタイルのフランス料理
を多数揃えました。
赤ワインでじっくり煮込んだ
フランスの郷土料理「ブッフ
ブルギニョン」など、さまざま
なフランス料理とワインを
お楽しみくださいませ。
フェア期間中はフレッシュな
ボジョレーヌーボーはじめ、
フランス産のワインをご用意
しております。

大人(中学生以上) ¥4,100
小学生 ¥1,900
幼児(3歳~5歳) ¥1,000

フルコース デイナーイベント 11/24(金)

THE GRANDISH ~Terroir・テロワール~



テラス蓼科リゾート&スパ 総料理長 小泉 隆史 と シニアソムリエ
馬淵 博臣 による一夜限りのフルコースイベント。
この土地で育つ旬な厳選食材を使い、一皿一皿に想いを込めて
ご用意いたします。ソムリエセレクトのワインと素敵なひと時
をお楽しみくださいませ。

THE GRANDISH

~Terroir・テロワール~ 限定40名様

日時: 11月24日(金) 17:45 受付
18:00 バイオリンコンサート・アペリティフ
18:30 フルコース テロワール スタート
場所: ホテル1F ファンクションルーム
料金: お一人さま¥12,300 ※フルコースとワイン付

オータムブッフェ 9/4(月)~11/9(木)



秋の食材を使用した
大きな井ぶりや松茸入り
きのご飯、牛スジの
煮込み信州味噌風味など、
“秋を感じる”ブッフェを
ご用意しております。
信州・秋の食材に合わせた
お酒と一緒にご堪能
くださいませ。

大人(中学生以上) ¥4,100
小学生 ¥1,900
幼児(3歳~5歳) ¥1,000

グランディッシュ スペシャルリテ



・国産牛 ステーキ
・オマール海老のポワレ
(ハーフサイズ)
各¥1,500

コース料理と同じようにシェフが
一皿のために仕上げた数量限定の
スペシャルリテ料理。

※ブッフェをご利用のお客様専用の追加メニュー
となります。単品ではお承りできません。
※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合が
ございます。

クリスマスブッフェ 12/15(金)~12/25(月)

ローストチキンやビュッシュ・ド・ノエルなど、クリスマスに彩られたディナー
ブッフェをお楽しみください。
期間中は「クリスマススペシャルコース」もご用意しております。

大人(中学生以上) ¥4,100
小学生 ¥1,900
幼児(3歳~5歳) ¥1,000

◆ Christmas Special Dinner Course お一人さま ¥10,000 ※限定予約制 ◆

年末年始ブッフェ 12/26(火)~1/3(水)

年末年始はグランディッシュブッフェの特別メニューをお楽しみください。

大人(中学生以上) ¥6,700
小学生 ¥2,900
幼児(3歳~5歳) ¥1,000

● カウントダウンパーティー 12/31(日) 23:30~

豪華商品が当たるビンゴ大会を開催!
《お一人様500円:ワンドリンク&ビンゴカード1枚》

22:00~「年越しそば」 ¥650/1杯【要予約】

● ニューイヤー朝食ブッフェ 1/1(月)~1/4(木)

御雑煮やおせち料理などのお正月恒例のテラス
オリジナルお正月朝食ブッフェです。

大人(中学生以上) ¥2,600
小学生 ¥1,000
幼児(3歳~5歳) ¥500

【鏡開き・餅つき大会】