

地元食材を、お好みの量とアレンジで

ハーフビュッフェ

Half Buffet



ハーフビュッフェとは…一部の料理がビュッフェとして並び、他の追加メイン料理がオーダーで個別に提供されるスタイルです。お好みの量とトッピングで、お楽しみ方も自由自在！五感で味わう軽井沢オリジナルな夕食をご堪能ください。ビュッフェならではのアレンジもあなただけのもの。美味しくて、ちょっとオシャレな軽井沢での夜をHappyに♪

これらのお料理がビュッフェとしてご利用いただけます。（一例です。日替わりもございます）



・ご飯
・カレー



・お味噌汁
・スープ



・揚げ物

・パン各種



デザートは
冷やして
食後にご提供♡



・サラダ
・野菜スティック



let's
Customize!

いなり揚げの
中におそば!?



・前菜
・お蕎麦いなり

COFFEE

食後の
デザートと
ともにどうぞ。
ルイボスティーも♪



入口

今だけ、マグロも!!



県産食材
使用

地産地消♡デザート



長野で有名な果物や
オーツミルクのプリンなど日替わりで
私たちの手作りデザートをご用意して
います。仕入先の業者さんも驚いた
優しく絶妙な甘さで
食後の癒しをどうぞ。



県産食材
使用

軽井沢に来たら、パン。

パン食文化の栄える町、軽井沢。
ちょっとだけプチパンバー気分を
味わってみませんか？ 巷で人気の
信州りんごバタージャム、有ります。



お酒もすすむ♪前菜各種

お酒にほど良く合う、なめらかな
紅茶鴨スモークやハム、
日替わりのチーズ各種は、オシャレに
軽井沢風でどうぞ☆



県産食材
使用

体に優しく♡たくさんお野菜！

プチサラダバーとして、信州の野菜を
色とりどりご用意いたしました。より信
州をお楽しみいただきたく、サラダ用の
きのこトッピングも！この機会にぜひご
賞味ください♪

県産食材
使用

日替わりカレー&スープ

サラダ用とはまた異なる味でこだわりました
トッピングきのこ。カレー自体も美味しい！
とおかわり続出です。オリジナルの日替わり
スープの他、お味噌汁もちろんご用意！



おすすめ
アレンジ

豆のつけ&パン浸し×カレー

きのこの他にも、贅沢なあなたは
サラダのミックス豆も乗っけて♡
ライスの後おかわりはパン浸しで♡



メイン単品料理

Recommended Main Dish

メイン単品の追加が可能です!!

こちらのメイン料理は単品ですので、裏面にご案内が
ございますハーフビュッフェと合わせてご利用ください。
私たちが心を込めてお作りする、信州のお肉、お魚を加
えた計5種をご用意しました。

私たち自身が楽しむことも大切に、皆様へ快適なお食
事のご提供に日々取り組んでいます。ここ軽井沢ならで
はの特別なお食事を、この機会にぜひお楽しみください。
(価格は税込みです)

支配人 恩田 泰弘

信州プレミアム和牛

ビュッフェと一緒に ¥5,000

舌もとろける信州の特別な和牛を、
好きなタイミングでお召し上がり
いただく焼肉スタイルでご提供いた
します。
たれ・塩こしょう お好みどうぞ。

信州ポーク ソテー

ビュッフェと一緒に ¥3,700

スタッフ一同が思わず声を出すほ
どの、しっかり旨味のある美味しさ
で、自信をもってご提供いたします。
バルサミコクリームで仕上げた、
出来立てをご賞味ください。

魚のポワレ

ビュッフェと一緒に ¥3,600

イメージ写真の魚は鰯サワラです。
皮はカリッと、身はふっくらと、
丁寧に焼き上げたお魚を、
バター醤油ベースのソースでご提
供いたします。

この他、チキンとブリのメインも加わりました!

2025年7月 軽井沢当館にて

ダイニングでの夕食が再開しました。

事前に夕食会場をイメージできるよう、

MAPをご用意しました。

ビュッフェならではのアレンジで

地元長野の食材を存分に

お好みの量で、お好みの味で

オリジナルのメニューをお楽しみください。

【夕食ハーフビュッフェのご案内】

時間：18:00～21:00 CLOSE

料金：大人 ¥3,000

子供(小学生) ¥1,500

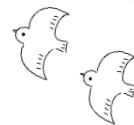
幼児(6歳以下) ¥550

※税込み

Happy Autumn ♪



sundance resort
軽井沢
Karuizawa



夕食のご案内

ハーフビュッフェ

Dinner Half Buffet



sundance resort 軽井沢
TEL:0267-42-5126

