



## カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 2,700円  
7～12才 1,900円  
4～6才 1,400円

メニュー名:  
ディナーコース「ヴェルサイユ」  
料金:18,000円



## ■お品書き

アミューズ 晚餐の始まり

オードブル 鴨のフォアグラのポワレ 大根添え ペリグーソース

スープ 白アスパラガスのポタージュ 生ハム巻き白アスパラガス を添えて

お魚料理 オマール海老のラビオリ仕立て ブールブランとオマール海老のソース

お口直し グラニテ

メイン 和牛フィレ肉のグリエ 春野菜添え ジュドブフのソース

デザート 苺のミルフィーユ メープルアイスクリームと共に

コーヒー コーヒー又は紅茶

ミナルディ 小菓子

※お料理写真はイメージです

※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
【落花生】【えび】 かに 【くるみ】

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび  
いか 【いくら】 鮭 【さば】  
ごま 【大豆】 やまいも キウイ  
【ゼラチン】【りんご】【もも】 バナナ  
オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:ディナーコース「ループル」  
料金:12,000円



## ■お品書き

アミューズ 一口オードブル

オードブル 白アスパラガスと海の幸のサラダ仕立て ミモザ風

スープ 信玄鶏のコンソメスープ 旬の味覚を添えて

魚料理 日替わりです

グラニテ お口直しのシャーベット

肉料理 国産牛フィレ肉のグリエ 山椒ソース

デザート ピスタチオとショコラのムース クッキー入りミルクアイス

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 えび 【かに】 【くるみ】

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび  
いか いくら 鮭 【さば】  
ごま 【大豆】 やまいも 【キウイ】  
【ゼラチン】 りんご もも バナナ  
【オレンジ】 カシューナッツ 【アーモンド】  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:ディナーコース「エッフェル」  
料金:9,500円



## ■お品書き

アミューズ 一口オードブル

オードブル 初鯉のカルパッチョ 香草風サラダとアボカドソースと共に

ポタージュ 白アスパラガスのクリームスープ 香ばしいクルミを添えて

メイン ◇国産牛フィレ肉のグリエ ジュドブブとニラのソース  
又は  
◇本日のお魚料理  
\*プラス¥2,000でフルコースにてご用意します。

デザート シラバフ風ハイビスカスとサバイヨンのデライト  
ブックスベリーシャーベット  
と紅茶のクッキーと共に

コーヒー コーヒー又は紅茶

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
【落花生】 えび かに くるみ

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】  
いか 【いくら】 鮭 さば  
ごま 【大豆】 やまいも キウイ  
【ゼラチン】【りんご】 もも バナナ  
オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



## ザ・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2025年1月1日～2025年12月31日まで  
料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2025年1月1日～2025年12月31日まで  
料金: 3,300円



和彩「旬華」

メニュー名:桂川

期間:2025年4月3日～2025年5月2日まで

料金:12,000円



■お品書き

- 前菜      よもぎ豆腐  
            西京白味噌辛子仕立  
て  
            長わらび浸し  
            新玉葱みぞれ掛け  
            マンゴー黄味酢
- 割鮮      本日のお造り
- お椀      蛤安平蒸かし  
            若芽 わらび  
            青実
- 焼物      鰯幽庵焼き  
            浅蜷 うるい  
            浸し餡  
            筍照り焼き
- 煮物      新じゃが含せ  
            新玉葱味噌  
            豚角煮 蒟  
            桜花びら
- 酢の物      炙り北寄貝  
            若芽 うど  
            水雲
- 御食事      筍の炊き込みご飯  
            香の物 赤出汁

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2025年4月3日～2025年5月2日まで

料金:10,000円



■お品書き

- 一.前菜      うぐいす豆腐  
                胡麻だれ 生姜  
                蛸酢味噌和え  
                九条葱  
                おから田舎煮  
                桜鯛昆布締め  
                菜花 ワンタン皮  
                胡麻辛子
- 割鮮      本日のお造り
- 二.揚物      白川甘鯛松笠揚げ  
                マヨクリーム 五色野  
菜
- 三.溶岩焼      和牛A5ロース  
                長葱 椎茸 玉葱  
                ポン酢 ピピカウラ  
                紅葉おろし 浅葱
- 四.御食事      白米 じゃこ  
                赤出汁 香の物
- 五.デザート      特製デザートをご用意し  
                        ております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。  
ご了承下さいませ。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび  
いか いくら 鮭 さば  
【ごま】【大豆】やまいも キウイ  
【ゼラチン】【りんご】もも バナナ  
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

デザート ※特製デザートをご用意  
しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。  
ご了承下さいませ。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉【豚肉】 あわび  
いか いくら 鮭 さば  
【ごま】【大豆】【やまいも】 キウイ  
【ゼラチン】 りんご もも バナナ  
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が  
含まれております。



和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」

期間:2025年1月1日～2025年12月31日まで  
料金:18,000円

メニュー名:しゃぶしゃぶコース

期間:2025年1月1日～2025年12月31日まで  
料金:11,000円

メニュー名:お子様御膳

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:5,200円

メニュー名:お子様弁当

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,300円