

メニュー名:
石焼きステーキフィレコース
期間:2025年5月1日～2025年5月31日まで
料金:18,150円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 季節のアンティパスト盛り合せ
- 播州百日どりのトマト煮込みスープ
- 黒毛和牛フィレの石焼きステーキ 旬の焼き野菜 コンディメント各種
- アルトウーラ特製選べる3種のドルチェ
- 食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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 パナナ
【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:**石焼きステーキコース**
期間:2025年5月1日～2025年5月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 季節のアンティパスト盛り合せ
- 播州百日どりのトマト煮込みスープ
- 黒毛和牛の石焼きステーキ 旬の焼き野菜 コンディメント各種
- アルトウーラ特製選べる3種のドルチェ
- 食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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 パナナ
【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:**Vista(ヴィスタ)**
期間:2025年5月1日～2025年5月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 菜の花と筍の炙りを浮かべた淡路玉葱のスープ
- スパゲッティーニ 蛤と山菜のボンゴレ・ピアンコ
- 金目鯛のヴァプール 柚子香る長芋のすり流し
- お口直しの一品
- 国産牛フィレ肉の炭火焼き グリーンアスパラガスの炒り付けとそのピュレ
- アルトウーラ特製ドルチェ
- 食後のお飲み物
- 小さなお菓子

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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: Gioia(ジョイア)

期間: 2025年5月1日~2025年5月31日まで
料金: 10,450円

■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 菜の花と筍の炙りを浮かべた淡路玉葱のスープ
- スパゲッティ 桜海老と黄ニラのペペロンチーノ
- 真鯛のヴァポーレ フキノトウのレモンクリームソース
- お口直しの一品
- 骨付き仔羊のアロストサルサ・ヴェルデとピリツと実山椒のアクセント
- アルトウーラ特製デザート
- 食後のお飲物

※《肉料理》を追加料金にてヴィスタコースのメイン料理にご変更頂けます。(前日までの要予約)
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください
※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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

メニュー名: Cuore(クオーレ)

期間: 2025年5月1日~2025年5月31日まで
料金: 7,920円

■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 季節のオードブル盛り合わせ
- スパゲッティ 桜海老と黄ニラのペペロンチーノ
- ズッパ・ディ・ペッシェ
- アルトウーラ特製選ドルチェ
- 食後のお飲物

※《肉料理》を追加料金にてヴィスタコースのメイン料理にご変更頂けます。(前日までの要予約)
※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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 パナナ
【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。

おすすめ

メニュー名: 15周年記念特別コース

期間: 2025年3月27日~2025年5月31日まで
料金: 16,500円

■お品書き

- 車海老と季節野菜のジュレ寄せ 淡路玉葱のムース
- 六甲シャンピニオンと瀬戸内レモンのマリネ 本マグロのティエピドとボツタルガを添えて
- 香草トマトスープに浮かべた 金目鯛のインパナー ト 胡桃の香り
- リングイネ 三田ポークの自家製パンチェッタを使ったジェノベーゼ
- 季節のフルーツのお口直し
- 三田和牛フィレ肉の炭火焼き 実山椒風味のマデラソース
- アルトウーラ特製ドルチェ
- 食後のお飲物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは3日前までの要予約でございます。
※アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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】 パナナ
【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。

■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。



メインダイニング「レストランテ アルトゥーラ」

メニュー名: **お子様ステーキコース**

期間: 2021年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 5,280円

メニュー名: **洋食お子様セット**

期間: 2021年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 4,620円

メニュー名: **洋食お子様プレート**

期間: 2021年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 2,640円

日本料理「湊里(みおり)」

メニュー名:【5月～6月】海鮮重御膳
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:7,920円



- お品書き
- ◆座附 樋胡瓜 有馬ピリ辛味噌 紅胡椒
- ◆温物 里芋饅頭 みぞれ餡掛け 山葵 紅瓢パプリカ
- ◆飯物 海鮮重 車海老 鮪 鯛 勘八 生しらす ウニ イクラ ホタテ イカ サーモン
- ◆汁物 赤出汁 魚身 若芽 刻み葱 粉山椒
- ◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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 パナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカミアナッツ

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。

おすすめ

三田和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しめる藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】三田和牛会席
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:18,150円



- お品書き
- 温先附 加茂茄子翡翠煮 甘長唐辛子 万願寺唐辛子 雲餡掛け
- 椀物 海老真薯 青さ海苔 胡瓜 楓南瓜 木の芽
- 造里 初鰹 間八 あしらい 菖蒲大根
- 合肴 三田和牛ステーキ 焼野菜 生野菜 お薬味
- 口直し シークワーサーシャーベット
- 御飯 (5月)茗荷御飯 赤出汁 香の物 (6月)生姜御飯 赤出汁 香の物

■水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは3日前までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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

おすすめ

黒毛和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しめる藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】黒毛和牛会席
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:13,200円



- お品書き
- 温先附 加茂茄子翡翠煮 甘長唐辛子 万願寺唐辛子 雲餡掛け
- 椀物 海老真薯 青さ海苔 胡瓜 楓南瓜 木の芽
- 造里 初鰹 間八 あしらい 菖蒲大根
- 合肴 黒毛和牛ステーキ 焼野菜 生野菜 お薬味
- 口直し シークワーサーシャーベット
- 御飯 (5月)茗荷御飯 赤出汁 香の物 (6月)生姜御飯 赤出汁 香の物

■水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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。

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。

日本料理「湊里(みおり)」

メニュー名:【董-すみれ】会席
期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで
料金:10,450円



- お品書き
- ◆八寸 新順菜とマイクロトマト レモン酢
鱧皮胡瓜ざく 枸杞の実
菖蒲百合根 玉蜀黍と枝豆
団子
新甘薯 山桃神戸煮 粽麩
鳴戸サーモン
 - ◆吸物 海老真薯
青さ海苔 胡瓜 楓南瓜
木の芽
 - ◆造里 間八薄作り 初鰹 生こしょう
あしらい 菖蒲大根
 - ◆合肴 桜鱒源平ソテーとフライ クレソン
生野菜彩色 玉葱ドレッシング
オリジナルタルタルソース
 - ◆留香 豚肉と水菜のはりはり鍋
椎茸 角揚 菖蒲麩
 - ◆食事 (5月)茗荷御飯 赤出汁 香の物
(6月)生姜御飯 赤出汁 香の物
 - ◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

メニュー名:和食お子様御膳
料金:4,620円



- お品書き
- 箱もの 海老フライ サーモンフライ
アメリカンドッグ フライドポテト
牛肉照焼 六彩チャーハン
ウインナー
- 寿司盛り合わせ 山葵抜

- 蓋物 茶碗蒸し
海老 百合根 銀杏 椎茸
- 水菓子 季節物
- 添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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:和食お子様弁当
期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで
料金:~小学校低学年向け 2,640円



- お品書き
- 箱物 牛肉照焼 クレソン
サーモン山掛け
ナポリタン
ポテトサラダ

- 揚げ物盛り合わせ
海老フライ サーモンフライ
アメリカンドッグ フライドポテト

- 御飯物 六彩チャーハン ウインナー
- 蓋物 茶碗蒸し
海老 百合根 銀杏 椎茸
- 水菓子 季節物
- 添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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。

【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・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

【2025.4.1~5.31】ザ・ダイニング万彩
ディナーbuffetのご案内

期間:2025年4月1日~2025年5月31日ま
で

料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7~12才 3,850円
4~6才 2,530円

メニュー名:

5月 ご夕食buffet 営業日カレンダー

期間:2025年5月1日~2025年5月31日ま
で

料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7~12才 3,850円
4~6才 2,530円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:アレルギー対応朝食メニュー
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2025年3月1日～ 2,695円



■お品書き

茄子の煮びたし ごぼうの
きんぴら ひじき煮
ほうれん草のお浸し にんじ
んと紫キャベツの酢の物
さつまいものサラダ

なめことわかめのお味噌汁
白御飯

鰯の塩焼き

ベビーリーフ プテイトマト
ラディッシュ 紅心大根 レ
モンドレッシング

フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:
お子様アレルギー対応朝食メニュー
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2025年3月1日～ 1,320円



■お品書き

ミネストローネほうれん草の
リゾーニ

ベビーリーフ プテイトマト
ラディッシュ 紅心大根 玉
ねぎドレッシング

フルーツ3種盛り合せ

ぶどうジュース

丸パン バゲット いちごジャ
ム

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:
アレルギー対応夕食メニュー【洋コース
】
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2025年3月1日～ 7,260円



■お品書き

仔羊のローマ風カチャトーラ
ローズポテト

真鯛のソテー バジルのジェ
ノベーセ きのこのソテー

ほうれん草のトロフィエ プッ
タネスカソース

ホタテと野菜のマリネ

ベビーリーフ プテイトマト
ラディッシュ 紅心大根 人
参ドレッシング

丸パン バゲット オリーブ
オイル

マフィンカカオ フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。



低アレルギー対応メニュー

メニュー名:
アレルギー対応夕食メニュー【和洋コース】

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2025年3月1日～ 7,260円



■お品書き

うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ
たことわかめの酢の物 フ
ムスコロッケ

ベビーリーフ プテイトマト
ラディッシュ 紅心大根 玉
ねぎドレッシング

タラのフリット 香味野菜の
南蛮漬け

メカジキのバプール ラタウ
イユソース

あおさのお味噌汁 白御飯

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:
お子様アレルギー対応夕食メニュー
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2025年3月1日～ 2,640円



■お品書き

甘口カレー

メカジキのバプール

トマトソース・ローストポテト・
フムスコロッケ

ベビーリーフ プテイトマト
ラディッシュ 紅心大根 人
参ドレッシング

コーンスープ

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。



ご朝食メニュー

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:

和朝食膳(数量限定、ご予約制)

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:3,300円