

ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:
4月19日から新登場!「和洋折衷プリ
フィックス」ディナー
期間:2025年4月19日~2025年6月30日ま
で
料金:税込 7,000円



- お品書き
前菜(和) 蟹真丈清水仕立て・桜鯛焼き霜醤油のエスプーマ・勝山水菜の金平・一文字(ごはん)
- 一皿(洋) 地元野菜の一皿
地元の野菜を中心にその日の仕立て
- メインディッシュ① 国産牛のグリルとふくいサーモンのカダイフフリット 新ごぼうのヴルーテ
- メインディッシュ② 国産牛のグリルと若狭真鯛の炭火焼き ホタルイカのソース
- メインディッシュ③ 国産牛のグリルと県産ポークのハーブマリネグリル
- メインアップグレー +2,000円 国産牛をド
若狭牛サーロインにグレードアップ
- お食事 筍ご飯 赤出汁 香の物
- お食事アップグレー+1,000円 筍ご飯をド①
鯛めし(漬け)にグレードアップ
- デザート デザートワゴンより
お好きなスイーツを3種類

メニュー名:
ジュラシック・ダイニングアドベンチャー
期間:2025年4月19日~2026年3月31日ま
で
料金:小学生 4,000円



- お品書き
内容 うどん、海鮮、骨付きハンバーグ、恐竜レッグス、恐竜ナゲット、他
- デザート オリジナル、ジュラデザート
- ※演出の関係上、1日に提供できる数に限りあるため2日前までの予約制です。1日限定5食のみ
- アレルギー対応(食材変更等)はできませんのでご了承お願い致します。
またご連絡等による料理内容の変更もできませんので併せてご了承お願い致します。
- ※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。
- 【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 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:バンビーニ
料金:未就学児 2,000円



- お品書き
スープ 本日のスープ
ハンバーグ、ポークフランク、オムライス、グラタン、サラダ、ポテト、エビフライなど
- デザート ワゴンデザート
- ※小学生お子様向けのお料理です。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。前日17時までに要予約
- 【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。

メインのお料理を3種類の中からどれかおひとつ
お選びください。
アップグレードは別途料金が発生致します。

【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。



Grand Cafe グランドカフェ(バイキング)

メニュー名: **ディナーバイキング**

期間: 2025年4月19日～2025年11月29日

まで

料金: 大人(中学生以上) 6,000円

シニア(70才以上) 5,000円

小学生 4,000円

未就学児(4才以上) 2,000円

90分飲み放題ｸﾞﾗﾌﾞ"ｰﾙ込み 3,400円

90分飲み放題 2,800円

メニュー名: **モーニングバイキング**

期間: 2025年4月19日～2026年4月1日ま

で

料金: 大人(中学生以上) 2,695円

小学生 1,705円

未就学児(4才以上) 1,100円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギー大人夕食
料金:13才以上 7,260円

■お品書き

- 前菜 たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ
- サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング
- 焼物 メカジキのヴァプール
ラトウイユソース
- 魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬
- お食事 あおさのお味噌汁
- デザート ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名:低アレルギー大人朝食
料金:13才以上 2,695円

■お品書き

- 前菜 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
- サラダ メランジェサラダ
レモンドレッシング
- 魚料理 鰯の塩焼き
- お食事 なめことわかめのお味噌汁
- フルーツ 3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名:低アレルギーお子様夕食
期間:2025年4月19日~2026年3月31日ま
で
料金:4~12才 2,640円

■お品書き

- スープ コーンスープ
- サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング
- メイン メカジキのヴァプール
トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ
- カレー 甘口カレー
- ジュース ぶどうジュース
- デザート ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです

低アレルギー対応メニュー

メニュー名: 低アレルギーお子様朝食
期間: 2025年4月19日～2026年3月31日まで
料金: 4～12才 1,320円



■お品書き

スープ ミネストローネ
ほうれん草のリゾーニ

メインプレート丸パン
バケット
いちごジャム

サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング

フルーツ 3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです