

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
で

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。
またご連泊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