



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：
南房和洋折衷 海里 ～Kairi～
期間：2025年5月6日～2025年7月18日まで
料金：12,100円



■お品書き

突き出し ・稚鮎南蛮
・梅雨穴子飯蒸し

椀盛り ホワイトアスパラ摺り流し

オードブル サザエのコンフィと新玉ねぎのヴェルデー

お造り みはからい

温物 伊佐木湯煮 長茄子旨煮

ビアンド 黒毛和牛ロースのグリル 季節の温野菜添え

お食事 新牛蒡の炊き込み御飯 赤出汁 香の物

デザート 甘夏のコンポートのテリーヌとレモンのフラン

仕入れの状況により内容変更す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】 くらみ

■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：
南房和洋折衷 汐香 ～Kiyoka～
期間：2025年5月6日～2025年7月18日まで
料金：9,680円



■お品書き

突き出し ・旬菜酢浸し
・蕨と新生姜の落花生和え

スープ 押し麦とそら豆の地中海風スープ

オードブル 鶏ノ澤養鶏の卵と林SPFのクレープカルボナーラ

お造り みはからい

温物 鱧と長茄子の薄葛仕立て

ビアンド リブアイとアスパラガスのアンソレ
チーズとマルサラワインのソース

お食事 白米 赤出汁 香の物

デザート ショコラフロマージュ 季節のフルーツ添え

仕入れ状況により内容が変更す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】 くらみ

■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：**和洋御膳 湊風 ～Minagi～**
期間：2025年5月6日～2025年7月18日まで
料金：7,260円



■お品書き

小鉢 アスパラ豆腐

焼物 目鯛西京焼き

温物 じゃがいも饅頭

お造り みはからい

肉料理 ローストビーフ

お食事 白米 赤出汁 香の物

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更す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】 くらみ

■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。



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：
【3/1～】ジュニアハンバーグコース
※12才まで
料金：4,400円



■お品書き

スープ 本日のスープ

メイン ハンバーグ

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合がございます。
アレルギーをお持ちの方はお気軽にお問合せ下さい。

【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：
【3/1～】お子様プレート ※12才まで
料金：2,750円



■お品書き

プレート お子様プレート

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合がございます。
アレルギーをお持ちの方はお気軽にお問合せ下さい。

【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:

**アニバーサリーケーキ ※3日前まで
要予約**

期間:2021年4月1日～2025年6月30日ま
で

料金:横18cm、縦7cm、高さ4cm(2名様分)
2,530円



メニュー名:

【3/20～ リニューアルオープン！】ディ
ナーbuffetのご案内

期間:2025年3月20日～2025年9月30日ま
で

料金:13歳以上 6,600円
70歳以上 5,500円
7歳～12歳 4,400円
4歳～6歳 2,750円



ご朝食 2F「旬彩」 ※営業日要確認

メニュー名:朝の定食

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:和定食	2,695円
洋定食	2,695円
お子様プレート	1,100円



～旬彩～低アレルゲンメニュー

メニュー名：
【朝食】低アレルゲンメニュー(大人)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2022年4月1日～2025年12月31日ま
で
料金:2,695円

メニュー名：
【夕食】低アレルゲン和洋メニュー(大
人)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2022年4月1日～2025年12月31日ま
で
料金:7,260円

メニュー名：
【朝食】低アレルゲンメニュー(お子様)

※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2022年4月1日～2025年12月31日ま
で
料金:1,320円

メニュー名：
【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2022年4月1日～2025年12月31日ま
で
料金:2,640円



ご朝食 1F「ラ・ジュール」 ※営業日要確認

メニュー名:

【3/21～リニューアルオープン】モーニングブッフェ

期間:2025年3月21日～2026年3月31日まで

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