

メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名: Vista(ヴィスタ)

期間: 2025年7月1日～2025年7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
- 三田ポークのサルシッチャズッキーニのピュレ
- リングイネ 鰻とセロリのアーリオ・オーリオ
- 太刀魚のヴァポーレ 茄子の翡翠煮と茗荷添え
- お口直しの一品
- 黒毛和牛ロース肉の炭火焼き 焼き玉蜀黍とフォアグラのパデッラ
- アルトゥーラ特製ドルチェ
- 食後のお飲物
- 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て下さい。

【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

メニュー名: Gioia(ジョイア)

期間: 2025年7月1日～2025年7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
- 三田ポークのサルシッチャズッキーニのピュレ
- タリオリーニ 国産牛と万願寺しし唐のラグー
- スズキのカダイフ巻き揚げ フェンネル風味のトマトソース
- お口直しの一品
- 鴨胸肉のアッロスト パプリカのペペロナータ添え
- アルトゥーラ特製デザート
- 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て下さい。

【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7月1日～2025年7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
- タリオリーニ 国産牛と万願寺しし唐のラグー
- 三田ポークのサルティンボッカ 夏野菜のカポナータ添え
- アルトゥ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て下さい。

【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

【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。

■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。

含まれております。



メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名:

【アルトゥーラ】ステーキ折衷コース

期間:2025年7月1日～2025年7月31日まで

料金:黒毛和牛ステーキ 16,500円
神戸牛ステーキ 26,400円

■お品書き

小さな一皿 車海老と季節野菜のジュレ寄せ 淡路玉葱のムース

焼き八寸 トマトかま盛り
鱧ちり 冬瓜 イエローズッキーニ
順才かけ 土佐酢ジュレ 星陸蓮根
ピンクペッパー
寄せ彩素麺 団扇蓮根
笹巻麩 海老芝煮 蛍黒豆
青梅甘露煮

本日のスープ夏野菜のズッパ 三田ポークのボルペッティーニを浮かべて

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル(16,500円)

神戸牛の石焼きスタイル(26,400円)

季節の焼野菜添え

食事 鰻どんぶり 赤出汁

デザート アルトゥーラ特製デザート

【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:鰻重御膳

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:7,920円

■お品書き

- ◆座附 鰻 胡瓜ざく 針生姜
- ◆焼物 鰻巻玉子 大葉 初地神
- ◆飯物 鰻蒲焼
実山椒浅煮 粉山椒 青
瓜紫蘇漬
- ◆汁物 鰻肝吸
毬真丈 三つ葉
- ◆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:【董-すみれ】会席

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:10,450円

■お品書き

- ◆前菜 蛸湯引き あられ胡瓜 土佐酢
中華海月和え
順才とマイクロマト レモン酢
寄せ彩素麺 団扇蓮根
笹巻麩 海老芝煮 蛭黒豆
青梅甘露煮
- ◆吸物 枝豆真丈
冬瓜 針雲丹 瓢黄パプリカ シークワーサー
- ◆造里 鱸洗い 鮪 烏賊
あしらひ 蓮芋 団扇南瓜
透明醤油
- ◆合肴 神戸ポーク山椒煮
有馬ピリ辛味噌 源平万
願寺唐辛子
- ◆留肴 鰻オランダ鍋
巻白菜 椎茸 ペティオニ
オン 茄子麩
- ◆食事 鰻どんぶり 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

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7月1日～2025年8月31日まで
料金:13,200円

■お品書き

- ◆先附 トマト釜盛り
鱧ちり 冬瓜 イエローズツ
キーニ
順才掛け 土佐酢ジュレ
星陸蓮根 ピンクペッパー
- 椀物 枝豆真薯
冬瓜 針雲丹
黄瓢パプリカ シークワー
サー
- 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
- 冷やし鉢茄子田舎煮
団扇冬瓜 紅万願寺唐辛
子
冷やし小芋 振り柚子
- 御飯 鰻どんぶり 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】

【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

【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。

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。

【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。



日本料理「滯里(みおり)」

メニュー名:和食お子様弁当

期間:2025年7月1日～2025年9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
鮎山掛け
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 アメリカンドック 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 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
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:【滯里】ステーキ折衷コース

期間:2025年7月1日～2025年7月31日まで

料金:黒毛和牛ステーキ 16,500円
神戸牛ステーキ 26,400円


■お品書き

小さな一皿 車海老と季節野菜のジュ
レ寄せ 淡路玉葱のムー
ス

焼き八寸 トマトかま盛り
鱧ちり 冬瓜 イエロー
ズッキーニ
順才かけ 土佐酢ジュ
レ 星陸蓮根
ピンクペッパー
寄せ彩素麺 団扇蓮根
笹巻麩 海老芝煮 蛸黒
豆
青梅甘露煮

本日のスープ夏野菜のズッパ 三田ポー
クのポルペッティーニを浮
かべて

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイ
ル(16,500円)

神戸牛の石焼きスタイル
(26,400円)

季節の焼野菜添え

食事 鰻どんぶり 赤出汁

デザート アルトウーラ特製デザート

【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:

【黒毛和牛すき焼き鍋付き】ディナーブッフェ

期間:2025年6月1日～2026年3月31日まで

料金:ディナーブッフェ+黒毛和牛すき焼き鍋 8,800円



■お品書き

◆皿盛り 黒毛和牛 季節のお野菜

◆薬味セット地鶏玉子 追い出汁

※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。

※黒毛和牛はお一人様でお楽しみいただけるボリュームとしてご用意しております。

【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 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:

【7月8月限定鰻鍋付き】ディナーブッフェ

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで

料金:ディナーブッフェ+鰻鍋 8,800円



■お品書き

◆皿盛り 鰻上身 瓢人参 季節のお野菜

◆小土鍋 鰻用鍋出汁

◆薬味セットポン酢 刻み葱 紅葉卸し

※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。
※鰻上身はお一人様でお楽しみいただけるボリュームとしてご用意しております。

【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 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。



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

**【2025.7.1～8.31】ザ・ダイニング万彩
ディナーbuffetのご案内**

期間:2025年7月1日～2025年8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 プティマト
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 プティマト
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
ノバーセ 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 プティマト
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 プティトマト
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
メカジキのバブール ラタトゥ
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
メカジキのバブール
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 プティトマト
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



アニバーサリーケーキ・フルーツ

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2025年4月1日～2030年3月31日まで

料金: 3号ケーキ 3,080円
5号ケーキ 4,950円
6号ケーキ 6,380円
3号チョコケーキ 3,580円
5号チョコケーキ 5,950円
6号チョコケーキ 7,380円

メニュー名: **フルーツ盛り合わせ**

期間: 2025年6月14日～2030年3月31日まで

料金: 2名盛り 3,980円
3～4名盛り 7,480円
DX(記念日等におすすめ) 8,800円