



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
ンルレ
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7月19日～2025年8月31日まで
料金：9,680円



■お品書き

突き出し 夏野菜胡麻酢浸し
スープ トウモロコシのポタージュ
オードブル 雲丹とフルーツマトのカッ
ペリーニ
お造り みはからい
温物 冬瓜西京煮 蝦夷鮑酒蒸し
ビアンド 牛フィレ肉とフォアグラのロッ
シーニ風
お食事 梅ひじき炊き込み御飯
赤出汁
香の物
デザート 本日のデザート

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。



ご夕食 2F「旬彩」

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〜】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:

【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



プールサイドバーベキュー

メニュー名:夏のイチ押し! BBQセット

期間:2025年7月19日～2025年8月31日まで

料金:アップグレード13歳以上 7,700円
スタンダード13歳以上 6,600円
キッズセット 4,400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