

レストラン彩

メニュー名: 紀南の彩

期間: 2025年7月1日～2025年7月18日まで  
料金: 5,830円



■お品書き

- 【先付け】 本日の先付け
- 【造 里】 本日のお造り 土佐醤油
- 【冷 鉢】 冬瓜 茄子 オクラ  
みかん鶏そぼろ餡 振り柚子
- 【小 鍋】 国産牛ちり鍋  
交雑牛 水菜 笹葱 占地  
レタス ぼん酢 薬味
- 【揚げ物】 天麩羅  
海老 鱈 南瓜 獅子唐  
梅塩 檸檬
- 【食 事】 白米 赤出汁 漬物  
梅なめ茸
- 【水 物】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)  
※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)  
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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】 バナナ  
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド  
マカミアナッツ

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: 熊野会席

期間: 2025年7月1日～2025年8月31日まで  
料金: 6,600円



■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【先付け】 玉蜀黍豆腐  
千枚蛸緑酢
- 【椀 物】 清汁仕立て  
白身塩焼き 蓬麩  
つる菜 順才 振り柚子
- 【造 里】 本日のお造り  
あしらい色々 土佐醤油
- 【冷 鉢】 冬瓜 茄子 オクラ  
みかん鶏そぼろ餡
- 【焼 物】 太刀魚パイ包み  
トマト・玉葱酢漬け
- 【焜 炉】 熊野ポーク豆乳鍋  
ローズ・バラ レタス  
笹葱 占地 人参 水菜
- 【食 事】 白米 赤出汁 漬物  
梅なめ茸
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

【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: 潮風会席

期間: 2025年7月1日～2025年8月31日まで  
料金: 8,800円



■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【先付け】 鰻と夏野菜の生姜ジュレ  
掛け  
茄子 蓮根 糸瓜 酢茗荷  
万願寺唐辛子 車海老  
穂紫蘇 汲み上げ湯葉
- 【椀 物】 清汁仕立て  
鮎風干し 玉子豆腐  
順才  
つる菜 梅フレーク 振り柚子
- 【造 里】 本日のお造り あしらい  
色々  
土佐醤油 梅醤油
- 【凌 ぎ】 熊野牛ロースト握り  
金山寺山葵 実山椒佃煮
- 【合 肴】 いさき紫蘇揚げ  
無花果天麩羅 ピーマン  
天出汁 大根おろし  
玉蜀黍と豆乳すり流し  
枝豆
- 【焜炉と食事】 鱧小鍋  
玉葱 椎茸 三つ葉 寄せ玉子  
稲庭うどん 九条葱 酢橘
- 【水 物】 季節物

※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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】 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。

## 彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛すて一き会席

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで

料金:11,000円



## ■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【先付け】 玉蜀黍豆腐  
千枚蛸緑酢【椀物】 清汁仕立て  
白身塩焼き 蓬麩  
つる菜 順才 振り柚子【造り】 本日のお造り あしらい色々  
土佐醤油 梅醤油【蓋物】 冬瓜 茄子 オクラ  
みかん鶏そぼろ餡 振り  
柚子【台物】 熊野牛サーロイン  
熊野牛モモ  
焼き野菜 彩サラダ  
すて一きソース ぼん酢  
葱 柚子胡椒卸し  
山葵 塩【食事】 白米 赤出汁 漬物  
梅なめ茸

【水物】 季節物

※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45~ ②20:00~

※2日前までの要予約  
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

## 【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

メニュー名:メモワール(メイン肉料理)

期間:2025年7月2日~2025年7月18日まで

料金:5,830円



## ■お品書き

【オードブル】鰹のブランシール トマト  
ジュレ  
海老のエスカベッシュ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ピアンド】 和牛ランプステーキ  
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※  
平日限定メニュー(土曜、特定期間はごさいませ  
ん)  
※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合  
がございます。  
※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提  
供不可となります。  
(詳しくは施設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:メモワール(メイン魚料理)

期間:2025年7月2日~2025年7月18日まで

料金:5,830円

## ■お品書き

【オードブル】鰹のブランシール トマト  
ジュレ  
海老のエスカベッシュ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 本日のお魚、貝柱、天使  
海老のポワレ  
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※  
平日限定メニュー(土曜、特定期間はごさいませ  
ん)  
※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合  
がございます。  
※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提  
供不可となります。  
(詳しくは施設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。

【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。

## 彩 レストラン彩

メニュー名:プリュニエ

期間:2025年7月2日～2025年7月18日まで  
料金:6,600円

■お品書き

- 【オードブル】鱧のブランシール  
トマトジュレ・海老のエスカベッシュ
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 本日の魚のポワレとラタトゥユ  
ハチミツ風味のバルサミコソース
- 【ビアンド】 黒毛和牛ランプステーキ  
赤ワインソース 山葵添え
- 【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・日・休日の営業日》①17:45～②20:00～

※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提供不可となります。  
(詳しくは施設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】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:セゾン

期間:2025年7月2日～2025年7月18日まで  
料金:8,800円

■お品書き

- 【アミューズ】鱧のブランシールとプチトマトを  
クリスタルなジュレトマトで
- 【オードブル】足赤海老と  
ハモンセラーノのポーピエット
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 本日の魚のポワレとラタトゥユ  
ハチミツ風味のバルサミコソース
- 【ビアンド】 熊野牛と夏野菜のグリル  
赤ワインソース 山葵添え
- 【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・日・休日の営業日》①17:45～②20:00～

食材の都合により、内容を若干変更させて頂く場合がございます。

※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提供不可となります。  
(詳しくは施設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】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:熊野牛グルメコース

期間:2025年7月2日～2025年7月18日まで  
料金:11,000円

■お品書き

- 【オードブル】鱧のブランシール  
トマトジュレ・海老のエスカベッシュ
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 本日の魚とアワビのポワレ  
ハチミツ風味のバルサミコソース
- 【ビアンド】 熊野牛フィレのグリル
- 【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間  
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30  
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・日・休日の営業日》①17:45～②20:00～

※2日前までの要予約  
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。  
※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提供不可となります。  
(詳しくは施設にお問い合わせください)

除外日:12/1～12/25

【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。



**レストラン彩**

メニュー名: **シェフおまかせコース**  
 期間: 2022年1月4日～2026年3月31日まで  
 料金: 13,200円～

メニュー名: **料理長おまかせ会席**  
 期間: 2022年1月4日～2026年3月31日まで  
 料金: 13,200円～

メニュー名: **【5/6～】お子様セット**  
 期間: 2024年5月6日～2026年3月31日まで  
 料金: 3,300円

メニュー名:  
**2024年4月1日～ キッズプレート**  
 期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで  
 料金: 2,200円

メニュー名: **【夕食 洋】低アレルギーメニュー(大人)**  
 期間: 2022年7月4日～2026年3月31日まで  
 料金: 6,655円

メニュー名: **【夕食 和洋】低アレルギーメニュー(大人)**  
 期間: 2022年7月4日～2026年3月31日まで  
 料金: 6,655円

メニュー名:  
**【夕食】低アレルギーメニュー(お子様)**  
 期間: 2022年7月4日～2026年3月31日まで  
 料金: 2,420円

メニュー名:  
**2024年4月1日～ バイキング(土曜・特定日開催)**  
 期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで  
 料金: 13才以上 5,830円  
           65才以上 4,730円  
           7～12才 3,850円  
           4～6才 2,530円

メニュー名: **朝食バイキング**  
 期間: 2020年7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:  
**夕食テイクアウト ステーキ丼**  
 期間: 2020年7月1日～2026年3月31日まで  
 料金: 2,700円

メニュー名: **夕食テイクアウト うな丼**  
 期間: 2020年7月1日～2026年3月31日まで  
 料金: 2,700円