## レストラン彩

メニュー名:熊野会席

期間:2025年7月1日~2025年8月31日ま

料金:6,600円



■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【先附け】 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 ロース・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"イキンク"営業日》 ①17:45~ ②20:00~

【アレルゲン情報】

■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

料金:8,800円



■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【先附け】 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"イキンク"営業日》 ①17:45~ ②20:00~

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

料金:11,000円



■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【先附け】 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 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 すてーきソース ぽん酢

葱 柚子胡椒卸し

.l.<del>#.</del> //

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"イキンク"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<場合 がございます

【アレルゲン情報】

■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 ※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

【アレルゲン情報】

■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

料金:13,200円~

メニュー名:メモワール(メイン肉料理)

期間:2023年9月1日~2026年3月31日ま

料金:5,830円

メニュー名:**セゾン** 

期間:2025年3月1日~2026年3月31日ま

料金:8,800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

料金:2,200円

【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2022年7月4日~2026年3月31日ま

料金:2,420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

料金:2,700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

料金:13,200円~

メニュー名:メモワール(メイン魚料理)

期間:2024年4月1日~2026年3月31日ま

料金:5,830円

メニュー名:**熊野牛グルメコース** 

期間:2024年11月1日~2026年3月31日ま

料金:11,000円

メニュー名:【夕食 洋】低アレルゲンメ ニュー(大人)

期間:2022年7月4日~2026年3月31日ま

料金:6,655円

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

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:**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

料金:2,700円

メニュー名:**紀南の彩** 

期間:2024年4月1日~2026年3月31日ま

料金:5,830円

メニュー名:**プリュニエ** 

期間:2025年3月1日~2026年3月31日ま

料金:6,600円

メニュー名:**お子様セット** 

期間:2024年5月6日~2026年3月31日ま

料金:3,300円

メニュー名:【**夕食** 和洋】低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2022年7月4日~2026年3月31日ま

料金:6,655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

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

