



カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 2,700円
7～12才 1,900円
4～6才 1,400円

メニュー名:
ディナーコース「ヴェルサイユ」
料金:18,000円



■お品書き

アミューズ	晚餐の始まり
オードヴル	鴨のフォアグラのポワレ バナナのキャラメリゼ ナッツ添え
スープ	冷製コンソメスープ ウニ のクリームを添えて
お魚料理	オマール海老のシヴェ ヴィニユロン風
お口直し	グラニテ
メイン	甲州牛の炭火焼 バジ ルマスタードソース
フロマージュ	チーズの盛り合わせ
デザート	山梨県産白桃のスフレ グラッセ 夏イチゴのスー プ仕立て

食後の飲み物 コーヒー又は紅茶

ミナルディ 小菓子

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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 【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:ディナーコース「ループル」
期間:2025年7月1日～2025年8月31日ま
で
料金:12,000円



■お品書き

アミューズ	晚餐の始まり
オードヴル	海の幸のタルタルとナ スキャビア添え
二品目のお料理	山梨県産桃の冷製スー プ
お魚料理	本日のお魚料理
お口直し	グラニテ
メイン	国産牛フィレ肉のグリ エ ザンガラソース
デザート	山梨県産シャインマス カットとワインゼリー エスプーマのクリーム チーズを添えて
コーヒー	コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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】 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:ディナーコース「エッフェル」
料金:9,500円



■お品書き

アミューズ	一口オードブル
オードヴル	炙りサーモンと夏野菜のテ リーヌ
ポタージュ	冷製コーンクリームスー プ
メイン	◇国産牛フィレ肉のグリエ 青唐辛子のソース 又は ◇本日のお魚料理 *プラス¥2,000でフルコー スにてご用意します。
デザート	ライチプリンとマンゴーゼリー レモンソルベ添え
コーヒー	コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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 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・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金: 3,300円



和彩「旬華」

メニュー名:桂川

期間:2025年8月8日～2025年9月8日まで

料金:12,000円



■お品書き

お椀替り 冷し梅素麺

オクラ 長芋
きざみ青菜 ち

らし花穂

前菜

鰻南蛮漬け
もろこし薄衣揚げ
無花果 胡麻味噌クリーム
甲斐サーモン
カッターチーズ
トマト パイナップル

割鮮

割鮮

揚物

蝦夷鮑薄衣揚げ
賀茂茄子 ブッキーニ
唐墨粉 レモン

煮物替り

石焼き牛すき鍋
玉葱 牛蒡
白滝 焼豆腐
九条葱 温玉

留め肴

烏賊 蟹
八朔 玉葱
蛇腹胡瓜 ミニトマト

御食事

忍野のもろこしご飯
香の物 赤出汁

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2025年8月8日～2025年9月8日まで

料金:10,000円



■お品書き

一.前菜

薯蕷羹
なめこ オクラ
もずく酢
ホワイトもろこし摺り流し
かます炙り棒寿司
酢立
烏賊黄身蠟焼き
サーモンもろこし豆腐巻
き
スライス玉葱 ドレッシング
グ
穴子八幡巻き
もちもち春巻き
コチュジャンソース

割鮮

本日のお造り

二.揚物

海老芋合せ
唐揚げ 豚角煮
もろこし薄衣揚げ
ブッキーニ
辛子餡 合せ葱

三.溶岩焼

和牛A5ロース
長葱 椎茸 玉葱
ポン酢 ピピカウラ
紅葉おろし 浅葱

四.御食事

白米 じゃこ
赤出汁 香の物

五.デザート

特製デザートをご用意し
ております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

デザート ※特製デザートをご用意
しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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。

【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。



和彩「旬華」

和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」

期間:2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金:18,000円

メニュー名:しゃぶしゃぶコース

期間:2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金:11,000円

メニュー名:お子様御膳

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:5,200円

メニュー名:お子様弁当

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円