

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: Cuore(クオーレ)

期間: 2025年9月1日～2025年9月30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
- イカ墨を練りこんだタリオリーニ
ヤリイカと枝豆のアーリオ・オーリオ
- スズキと帆立のパデッラ
焦がしバターと柑橘のサルサ
- 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】

メニュー名: 【9/30まで】Gioia(ジョイア)

期間: 2025年9月1日～2025年9月30日まで

料金: 10,450円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- ズッキーニと夏の名残野菜のサラダ
甘海老とホタテ貝柱、白身魚のタルタル
- 鮎のコンフィ 万願寺唐辛子のピューレと季節野菜のマチュドニア添え
- イカ墨を練りこんだタリオリーニ
ヤリイカと枝豆のアーリオ・オーリオ
- お口直しの一品
- ウズラの香草パン粉焼き
焼き玉蜀黍を添えて
- 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。

メニュー名: Vista(ヴィスタ)

期間: 2025年9月1日～2025年9月30日まで

料金: 13,200円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- ズッキーニと夏の名残野菜のサラダ
甘海老とホタテ貝柱、白身魚のタルタル
- 淡路産ハモの蒸し焼きとパプリカのペペロナータ
紫蘇の香り
- タリオリーニ 兵庫県産三田ポークのパンチェッタ
アマトリチャーナ 泉州水ナスのマリネ
- お口直しの一品
- 六甲シャンプニオンで覆った国産牛フィレ肉の炭火焼き
- 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下さい。

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 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。

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 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「リストランテ アルトゥーラ」

おすすめ

メニュー名:15周年記念特別コース
期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで
料金:16,500円



■お品書き

- 車海老と季節野菜のジュレ寄せ 淡路玉葱のムース
- 六甲シャンピニオンと瀬戸内レモンのマリネ 本マグロのティエピドとボツタルガを添えて
- 香草トマトスープに浮かべた 金目鯛のインパナー ト 胡桃の香り
- リングイネ 三田ポークの自家製パンチェッタを使ったジェノベーゼ
- 季節のフルーツのお口直し
- 三田和牛フィレ肉の炭火焼き 実山椒風味のマデラソース
- アルトゥーラ特製ドルチェ
- 食後のお飲物

※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3日前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

メニュー名:

【アルトゥーラ】ステーキ折衷コース

期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで

料金:黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円
神戸牛ステーキ 26,400円



■お品書き

- 小さな一皿 シェフからの季節の小さな一皿
- 八寸 蛸湯引き あられ胡瓜
土佐酢
中華くらげ和え 法蓮草の浸し
寄せ彩素麺 団扇蓮根
笹巻麩 海老芝煮 黒豆
松葉 青梅甘露煮

本日のスープ淡路鱧と淡路玉葱のズッパ

- ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル(16,500円)
黒毛和牛フィレ肉の石焼きスタイル(20,350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 木の子御飯 赤出汁 香の物

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。

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：
【～2025.9.30迄】お子様ステーキコース
期間：2021年4月1日～2025年9月30日まで
料金：5,280円

メニュー名：
【～2025.09.30迄】洋食お子様プレート
期間：2021年4月1日～2025年9月30日まで
料金：2,640円

メニュー名：
【～2025.09.30迄】洋食お子様セット
期間：2021年4月1日～2025年9月30日まで
料金：4,620円



日本料理「滯里(みおり)」

メニュー名:鰻重御膳

期間:2025年9月1日～2025年9月30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9月1日～2025年9月30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

法蓮草のお浸し

寄せ彩素麺 団扇蓮根

笹巻麩 海老芝煮 黒豆松

葉串

青梅甘露煮

◆吸物 枝豆真丈

松茸 針雲丹 瓢黄パプリ
カ 柚子

◆造里 鯛 間八 烏賊 あいらい

◆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 鰻鍋
巻白菜 椎茸 豆腐 玉葱
茄子麩 柚子胡椒◆食事 木の子御飯 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
【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

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9月1日～2025年9月30日まで

料金:13,200円



■お品書き

◆先附 トマト釜盛り

鰻ちり 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

松茸 針雲丹
黄瓢パプリカ 柚子

■造里 鯛 間八

◆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

■温物 甘鯛蕪蒸し
百合根 銀杏 人参 銀鰯
山葵■御飯 木の子御飯 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
【ゼラチン】りんご もも パナナ

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。



日本料理「滯里(みおり)」

おすすめ

三田和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しむ藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】三田和牛会席
期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで
料金:18,150円



■お品書き

■先附 トマト釜盛り
鱧ちり 冬瓜 イエローズッキーニ
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
松茸 針雲丹
黄瓢パプリカ 柚子

■造里 鯛 間八

◆合肴 三田和牛ステーキ
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

■温物 甘鯛蕪蒸し
百合根 銀杏 人参 銀鮎
山葵

■御飯 木の子御飯 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3日前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

おすすめ

メニュー名:15周年記念特別会席
期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで
料金:16,500円



■お品書き

八寸 蛸湯引き あられ胡瓜 土佐酢
中華海月和え
法蓮草お浸し
寄せ彩素麺 団扇蓮根
笹巻麩 海老芝煮 螢黒豆
青梅甘露煮

椀物 枝豆真丈
松茸 針雲丹 瓢黄パプリカ 柚子

造里 鯛 間八 烏賊 あしらひ

合肴 三田和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味

シークワーサーシャーベット

留肴 甘鯛蕪蒸し
百合根 銀杏 人参 銀鮎
山葵

食事 木の子御飯 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3日前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合わせ下さい。

【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

メニュー名:【滯里】ステーキ折衷コース
期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで
料金:黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円
神戸牛ステーキ 26,400円



■お品書き

小さな一皿 シェフからの季節の小さな一皿

八寸 蛸湯引き あられ胡瓜 土佐酢
中華くらげ和え 法蓮草の浸し
寄せ彩素麺 団扇蓮根
笹巻麩 海老芝煮 黒豆
松葉 青梅甘露煮

本日のスープ 淡路鰯と淡路玉葱のズッパ

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル(16,500円)
黒毛和牛フィレ肉の石焼きスタイル(20,350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 木の子御飯 赤出汁 香の物

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】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。

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「瀨里(みおり)」

メニュー名：
【～2025.9.30迄】和食お子様御膳
料金：4,620円



■お品書き

箱もの 海老フライ サーモンフライ
アメリカンドッグ フライドポ
テト
牛肉照焼 六彩チャーハン
ウインナー

寿司盛り合わせ 山葵抜

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：
【～2025.9.30迄】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
鮭山掛け
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 アメリカンドッグ 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。



日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名:

【2025.10.1～】和食お子様御膳

期間:2021年4月1日～2026年3月31日まで

料金:4,950円

メニュー名:

【2025.10.1～】和食お子様弁当

期間:2021年4月1日～2026年3月31日まで

料金:～小学校低学年向け 3,300円



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～2025年9月30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

◆葉味セット地鶏玉子 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 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:

【2025.9.1～9.30】ザ・ダイニング万彩
ディナーbuffetのご案内

期間:2025年9月1日～2025年9月30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:
【～2025/09/30迄】アレルギー対応朝食メニュー期間:2025年4月1日～2025年9月30日まで
料金: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 プティトマト
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:
【～2025/09/30迄】お子様アレルギー
対応朝食メニュー期間:2025年4月1日～2025年9月30日まで
料金: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 プティトマト
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
ノベーセ 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 プティトマト
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。



宴会場

メニュー名:宴会大皿料理

期間:2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金:大人 8,800円
中人(7～12歳) 4,400円
お子様弁当 2,640円

メニュー名:【宴(うたげ)】会席

期間:2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金:10,450円



ご朝食メニュー

おすすめ

バイキングではなくお席でごゆるりとお召し上がり
いただける 和朝食膳、

朝のひと時をお楽しみください。

※四季により献立を変更することがございます。
予めご了承くださいませ。

メニュー名:

**【～2025/09/30迄】和朝食膳(数量限
定、ご予約制)**

期間:2025年8月1日～2025年9月30日ま
で

料金:3,300円



■お品書き

上段	有馬ちりめん 信田巻 枝豆 南高梅 粟麩田楽(柚子味 噌) 玉葱の薩摩揚げ
下段	鮪とろろ 木ノ子のおろし和え 青菜のお浸し 組み湯葉 金平牛蒡 蕎麦の実なめこ
造り	釜揚げしらす
焼物	甘鯛塩焼き レモン はじか み 出汁巻き玉子 染め卸し
煮物	南京饅頭 銀餡 山葵
食事	白御飯 又は お粥 焼き海苔 黒豆味噌仕立て
水菓子	季節物

和朝食膳は前日16:00までの完全予約制となり
ます。
限定10食のご用意となりますのでお早めにご予
約下さい。

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。



ご朝食メニュー

メニュー名:

朝食ブッフェ【～2025/9/30迄】

期間:2024年4月1日～2025年9月30日まで

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