



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 晩餐の始まり
- 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
ヴィニュロン風
- 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「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:ディナーコース「ループル」
期間:2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金:12,000円

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
- 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」

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