

おすすめ

メニュー名:15周年記念特別コース

期間:2025年10月1日～2025年10月31日
まで
料金:16,500円

■お品書き

- 甘エビのティエピドの季節野菜のムース
小さなストウツキーノ
- 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
- 旬の魚介とお野菜 春菊のスープ
- 三田ポークの自家製パン チェッタを使ったアマトリチャーナ
- 季節のフルーツのお口直し
- 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 実山椒風味のマデラソース
- アルトウーラ特製ドルチェ
- 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】くろみ

■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:

【アルトウーラ】ステーキ折衷コース

期間:2025年10月1日～2025年10月31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

■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 焼茄子の浸し 糸鰹
栗の白和え 枸杞の実
サーモン手毬寿司 里芋
田楽 南京カステラ
秋刀魚幽庵焼き 酢取り
茗荷
- 本日のスープ旬の魚介とお野菜 春菊のスープ
- 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)
- 季節の焼野菜添え
- 食事 木ノ子御飯 香の物 赤出汁
- 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】くろみ

■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:

【2025/10/1～】Gioia(ジョイア)コース

期間:2025年10月1日～2025年10月31日
まで
料金:9,900円

■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 秋野菜を楽しむ一皿 オリーブタップナード
- 三田ポークとろとろ煮込みとマッシュポテト モッツアレラチーズのパートフィロ包み焼き
- ハマチとかぶら トマトソース タリオリーニ
- お口直しの一品
- 仔羊の炭火焼き バターナッツピューレと瀬戸内レモンのマルメラータ
- アルトウーラ特製デザート
- 食後のお飲物

※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。

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】くろみ

■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。

メニュー名：
【2025/10/1～】Sorriso(ソリッソ)コース
 期間：2025年10月1日～2025年10月31日
 まで
 料金：13,200円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 旬の魚介と季節野菜のお
野菜インサラータ アルトゥー
ラ
- 三田ポークとろとろ煮込
みとマッシュポテト モッツァ
レラチーズのパートフィロ包
み焼き
- 松茸を使ったアーリオ・オー
リオスパゲッティーニ 酢橘
の香り
- お口直しの一品
- 国産厳選牛サーロインの
炭火焼き かぶらピューレと
ナッツソース 季節野菜を
添えて
- 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。

【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。



メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名:

【2025.10.1～】お子様ステーキコース

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:5,940円

メニュー名:

【2025.10.1～】お子様プレート

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:3,300円



日本料理「滯里(みおり)」

メニュー名:【10月】すき焼き重御膳

期間:2025年10月1日～2025年10月31日
まで
料金:7,920円

■お品書き

- ◆座附 水菜と焼椎茸のお浸し
- ◆温物 南京饅頭 銀鮓 山葵
- ◆飯物 黒毛和牛のすき焼き 温玉付き
- ◆汁物 湯葉真丈
蛇の目ズッキーニ 酢橘
- ◆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:15周年記念特別会席

期間:2025年10月1日～2025年11月30日
まで
料金:16,500円

■お品書き

- 前菜 松茸の雲和え 三つ葉
法蓮草の浸し 焼松茸 糸
鰹
栗の白和え 枸杞の実
サーモン手毬寿司 里芋田
楽 南京カステラ
秋刀魚幽庵焼き 柿博多
酢取り茗荷

椀物

土瓶蒸し
松茸 鱧 海老 鶏肉
銀杏 三つ葉 酢橘

お造り

鯛薄造り 鮪 帆立 戻り鰹

焼物

三田和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味

お口直し

リンゴシャーベット

煮物

木ノ子ひろうす 南京
銀鮓 ブロッコリー

酢の物

蟹砵巻き 蛇腹胡瓜 若布
ラレシ 黄身酢掛け

食事

木ノ子御飯 香の物 赤出
汁

水菓子 季節物

【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:【滯里】ステーキ折衷コース

期間:2025年10月1日～2025年10月31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

■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 焼茄子の浸し 糸鰹
栗の白和え 枸杞の実
サーモン手毬寿司 里芋
田楽 南京カステラ
秋刀魚幽庵焼き 酢取り
茗荷

本日のスープ旬の魚介とお野菜 春菊
のスープ

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)

季節の焼野菜添え

食事

木ノ子御飯 香の物 赤
出汁

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 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。



日本料理「滯里(みおり)」

メニュー名：
【2025.10.1～】和食お子様御膳
料金：4,950円



■お品書き

お造り2種盛り

牛肉照焼

海老フライ
アメリカンドック
フライドポテト
鶏唐揚げ

寿司盛り合わせ 山葵抜

茶碗蒸し

季節物

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：
【2025.10.1～】和食お子様弁当
期間：2025年10月1日～2025年11月30日
まで
料金：～小学校低学年向け 3,300円



■お品書き

牛肉照焼
鮭山掛け
ポテトサラダ
玉子焼き

海老フライ
アメリカンドック
フライドポテト
鶏唐揚げ

俵おにぎり 海苔

茶碗蒸し

季節物

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：
【2025/10/1～】翠彩(みいろ)会席
期間：2025年10月1日～2025年11月30日
まで
料金：9,900円



■お品書き

前菜 焼茄子の浸し
栗の白和え 枸杞の実
サーモン手毬寿司 里芋田
楽 南京カステラ
秋刀魚柚庵焼き 酢取り茗
荷

椀物 蟹真丈
松茸 蛇の目ズッキーニ
紅葉麩 酢橘

お造り 鯛 鮪 勘八

揚げ物 海老蓑揚げ
舞茸 南京 青唐
レモン 山椒塩

鍋物 但馬鶏の寄せ鍋
水菜 椎茸 長葱 豆腐
紅葉人参 柚子胡椒

食事 木ノ子御飯 香の物 赤出
汁

水菓子 季節物

【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「瀨里(みおり)」

メニュー名:

【2025/10/1～】紫彩(しあや)会席

期間:2025年10月1日～2025年11月30日

まで

料金:13,200円



■お品書き

- 前菜 松茸雲和え 三つ葉
法蓮草のお浸し 焼椎茸
糸雲丹
銀杏豆腐 雲丹 山葵
サーモン手毬寿司 秋刀魚
柚庵焼き
零余子真丈 柿博多 揚銀杏 酢取り茗荷
- 椀物 土瓶蒸し
松茸 鱧 海老 鶏肉
銀杏 三つ葉 酢橘
- お造り 鯛 戻り鰹 帆立
- 焼物 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味
- お口直し リンゴシャーベット
- 酢の物 蟹砵巻き 蛇腹胡瓜 若布
ラレシ 黄身酢掛け
- 食事 木ノ子御飯 香の物 赤出汁

水菓子 季節物

【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】くすみ

■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

期間:2021年4月1日～2026年9月30日ま

で

料金:4,620円



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

【2025.10.1～11.30】ザ・ダイニング万
彩 デイナースタッフのご案内

期間:2025年10月1日～2025年11月30日
まで

料金:13才以上 7,260円
70才以上 6,655円
7～12才 4,840円
4～6才 2,750円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
【2025/10/1～】アレルギー対応朝食メ
ニュー
期間：2025年10月1日～2026年3月31日ま
で
料金：3,300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：
【2025/10/1～】お子様アレルギー対
応朝食メニュー
期間：2025年10月1日～2026年3月31日ま
で
料金：1,650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 バケット 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

メニュー名:【2025/10/1～】朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円

メニュー名:

【～2025/09/30迄】和朝食膳(数量限定、ご予約制)

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:3,300円

メニュー名:【2025/10/1～】和朝食膳
(数量限定、ご予約制)

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:3,960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 3,630円
5号チョコケーキ 6,050円
6号チョコケーキ 7,480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