



ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:
「和洋折衷プリフィックス」ディナー
期間:2025年9月11日～2025年11月29日
まで
料金:税込 7,000円
10/1価格改定 7,700円

Coming Soon

いましばらくお待ちくださいませ
-grand chef-

■お品書き

前菜(和)

零余子真丈・南京
揚げ浸し・鰯鯖羹焼
き黄味酢掛け・一
文字(ごはん)

一皿(洋)

地元野菜の一皿
地元の野菜を中心
にその日の仕立て
で(秋ver)

メインディッシュ①

「国産牛の炭火焼
き 5種類のコンディ
メント」と「国産牛頬
肉の赤ワイン煮込
み」

メインディッシュ②

「国産牛の炭火焼
き 5種類のコンディ
メント」と「的鯛のポ
アレ ふくい椎茸の
パン粉焼き」

メインディッシュ③

「国産牛の炭火焼
き 5種類のコンディ
メント」と「金目鯛の
白ワイン蒸し」

メインアップグレー
ド +2,200円 国産牛を
若狹牛サーロイン
にグレードアップ

メニュー名:
ジュラシック・ダイニングアドベンチャー
期間:2025年4月19日～2026年3月31日ま
で
料金:小学生 4,000円
10/1価格改定 4,400円



■お品書き

内容

うどん、海鮮、骨付きハンバー
グ、恐竜レッグス、恐竜ナゲッ
ト、他

デザート オリジナル、ジュラデザート

※演出の関係上、1日に提供できる数に限りあ
るため2日前までの予約制です。1日限定5食
のみ

アレルギー対応(食材変更等)はできませんの
でご了承をお願い致します。
またご連泊等による料理内容の変更もできませ
んのので併せてご了承をお願い致します。

※写真はイメージで食材の内容は変更になる場
合がございます。

【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 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:バンビーニ
料金:未就学児 2,000円
10/1価格改定 2,200円



■お品書き

スープ 本日のスープ

ハンバーグ、ポークフランク、
オムライス、グラタン、サラ
ダ、ポテト、エビフライなど

デザート ワゴンデザート

※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に
お知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場
合がございます。前日17時までに要予約

【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。

お食事 九頭竜舞茸と福井
薄揚げのご飯 赤
出汁 香の物

お食事アップグレード+1,100円 九頭竜
舞茸と福井薄揚げ
のご飯を「福井サー
モンの腹子めし」に
グレードアップ

デザート デザートワゴンより
好きなスイーツを
3種類

メインのお料理を3種類の中からどれかおひとつ
お選びください。
アップグレードは別途料金が発生致します。

【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 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。



Grand Cafe グランドカフェ(バイキング)

メニュー名:ディナーバイキング

期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで

料金:大人(中学生以上) 6,000円
シニア(70才以上) 5,000円
小学生 4,000円
未就学児(4才以上) 2,000円
大人(10/1価格改定) 6,600円
シニア(10/1価格改定) 5,500円
小学生(10/1価格改定) 4,400円
未就学児(10/1価格改定) 2,200円

メニュー名:

ディナーバイキング飲み放題

期間:2025年6月15日～2026年3月31日まで

料金:シンプル 2,800円
プレミアム 3,400円

メニュー名:モーニングバイキング

期間:2025年4月19日～2026年4月1日まで

料金:大人(中学生以上) 2,695円
小学生 1,705円
未就学児(4才以上) 1,100円
大人(10/1価格改定) 3,300円
小学生(10/1価格改定) 1,980円
未就学児(10/1価格改定) 1,320円



低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギー大人夕食

料金:13才以上 7,260円



■お品書き

前菜	たことわかめの酢の物 フムスコロッケ うなぎと野菜のテリーヌ サ フランジュレ
サラダ	メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
焼物	メカジキのヴァプール ラタトゥイユソース
魚料理	タラのフリット 香味野菜の南蛮漬
お食事	あおさのお味噌汁
デザート	ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名:低アレルギー大人朝食

料金:13才以上 2,695円
10/1価格改定 3,300円

■お品書き

前菜	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
サラダ	メランジェサラダ レモンドレッシング
魚料理	鰯の塩焼き
お食事	なめことわかめのお味噌汁
フルーツ	3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名:低アレルギーお子様夕食

期間:2025年4月19日～2026年3月31日ま
で
料金:4～12才 2,640円

■お品書き

スープ	コーンスープ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メイン	メカジキのヴァプール トマトソース ローストポテト フムスコロッケ
カレー	甘口カレー
ジュース	ぶどうジュース
デザート	ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです



低アレルギー対応メニュー

メニュー名: 低アレルギーお子様朝食
期間: 2025年4月19日～2026年3月31日まで
料金: 4～12才 1,320円
10/1価格改定 1,650円



■お品書き

スープ ミネストローネ
 ほうれん草のリゾーニ

メインプレート丸パン
 バケット
 いちごジャム

サラダ メランジェサラダ
 玉ねぎドレッシング

フルーツ 3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです