



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名: 汐香 〜Kiyoka〜

期間: 2025年10月1日～2025年11月30日
まで
料金: 9,680円

■お品書き

突き出し 秋茄子 名残鱧
菊花酢

スープ セロリラブのポタージュ

前菜 カボチャのニョッキ 茸のクリームソース

お造り みはからい

温物 秋刀魚と秋野菜の雲鰐かけ

肉料理 牛フィレ肉と林檎のアンクルト

お食事 白米
赤出汁
香の物

デザート フォンダンショコラ

仕入れ状況により内容が変更す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: 和洋御膳 湊皿 〜Minagi〜

期間: 2025年9月1日～2025年11月30日
まで
料金: 7,260円

■お品書き

小鉢 旬菜豆腐

焼物 赤魚西京焼き

温物 南京饅頭

お造り みはからい

肉料理 ローストビーフ

お食事 白米 赤出汁 香の物

デザート 季節果物のムース

仕入れにより内容変更す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: 【10/1～11/30】期間限定
「秋の味覚コース」期間: 2025年10月1日～2025年11月30日
まで
料金: 12,100円

■お品書き

突き出し 一,秋刀魚 焼舞茸 三つ葉
菊花 いくら 雲鰐
一,柿の胡桃和え
一,鰯棒寿司

椀物 土瓶蒸し

オードブル アイオリのパルマンティエ

お造り みはからい

魚料理 鱈のロティー 焦がしバター
とセップ茸のリゾット添え

温物 和牛のすき煮

お食事 秋鮭と牛蒡の炊き込み御飯
赤出汁 香の物

デザート 梨とマスカルポーネとクランブル

※アレルギー食材に松茸も含まれます。
～ご利用いただきますお客様へ～
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に不安定となっており、記載させていただいておりますお品書きの内容を急遽変更させていただく場合がございます。
誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承をお願い申し上げます。

【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。



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：
【3/1～】ジュニアハンバーグコース
※12才まで
料金：4,400円



■お品書き

スープ 本日のスープ

メイン ハンバーグ

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合がございます。
アレルギーをお持ちの方はお気軽にお問合せ下さい。

【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。

メニュー名：
【3/1～】お子様プレート ※12才まで
料金：2,750円



■お品書き

プレート お子様プレート

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合がございます。
アレルギーをお持ちの方はお気軽にお問合せ下さい。

【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。



メニュー名:

ディナーbuffetのご案内 2025年10
月1日(水)～

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

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



ご朝食 2F「旬彩」 ※営業日要確認

メニュー名:

朝の定食 2025年10月1日(水)～

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

料金:和定食(マグロ丼) 3,300円
洋定食 3,300円
お子様プレート 1,320円



～旬彩～低アレルゲンメニュー

メニュー名：
【夕食】低アレルゲン洋食メニュー(大人)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名：
【夕食】低アレルゲン和洋メニュー(大人)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名：
【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,640円

メニュー名:【朝食】10/1～
低アレルゲンメニュー(大人)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用
期間:2025年7月21日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:【朝食】10/1～
低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2025年12月31日まで
料金:1,650円



ご朝食 1F「ラ・ジュール」 ※営業日要確認

メニュー名:

モーニングブッフェ 2025年10月1日(水)～

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才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円