



彩 レストラン彩

メニュー名: 紀南の彩

期間: 2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金: 5,830円



■お品書き

- 【前 菜】 炙り秋刀魚寿司
無花果胡麻クリーム
- 【造 里】 本日のお造り 土佐醤油
- 【蓋 物】 玉地蒸し
鶏 零余子 銀杏 百合根
- 【焜 炉】 国産牛ちり鍋
交雑牛 白菜 水菜
椎茸 笹白葱 ぼん酢 薬味
- 【揚げ物】 天麩羅
海老 蓮根 獅子唐 魚身
天出汁 大根おろし
- 【食 事】 白米 赤出汁 漬物
- 【水 物】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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: 熊野御膳

期間: 2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金: 6,600円



■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 一、旬味先付けと 炙り秋刀魚寿司
南紀海の幸6種盛り 無花果胡麻クリーム
隠元 栗 とんぶり 汲み上げ湯葉
本日のお造り6種盛り合わせ
あしらい色々
- 二、季節の焜炉と 秋鮭けんちん蒸し
蓋物 法蓮草 生姜 旨出汁餡
紀ノ国みかんどり 陶板焼き
みかんどり キャベツ
玉葱 白浜エリンギ
鉄火金山寺味噌 小山のぼん酢
- 三、食事 白米 赤出汁 漬物
- 四、水物 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・パイヤング営業日》①17:45～ ②20:00～

【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

メニュー名: 潮風会席

期間: 2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金: 8,800円



■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【前 菜】 鱧子塩辛 炙りきのこ 絞り酢橘
白胡麻豆腐
海老 戻し海苔 隠元
山葵
旨出汁ジュレ
- 【椀物替わり】土瓶蒸し
鱧 みかんどり笹身 松茸
三つ葉 酢橘
- 【造 里】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 小山のぼん酢
- 【焼 物】 甘鯛若狭焼き
子持鮎甘露煮 すすき
素麺
焼き茄子 割り醤油 生姜
- 【凌 ぎ】 日本蕎麦
とろろ山葵 麺出汁
- 【小 鍋】 熊野ポーク角煮葛小鍋仕立て
蕪 ミニ青梗菜 溶き辛子
- 【食 事】 白米 赤出汁 漬物
ちりめん山椒煮
- 【水 物】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・パイヤング営業日》①17:45～ ②20:00～
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

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。

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】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。

彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛すて一き会席

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで

料金:11,000円



■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前菜】 炙り秋刀魚寿司
無花果胡麻クリーム【椀物】 菊花薄葛仕立て
鱧真丈 占地 菊花
三つ葉 輪酢橘【造里】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 小山のぼん酢【蓋物】 秋鮭けんちん蒸し
法蓮草 生姜 旨出汁 鮎【台の物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼き野菜 彩サラダ
すて一きソース ぼん酢
葱 柚子胡椒卸し
山葵 塩

【食事】 白米 赤出汁 漬物

【水物】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・パイクング営業日》①17:45~ ②20:00~

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

メニュー名:メモワール(メイン肉料理)

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで

料金:5,830円



■お品書き

【オードブル】低温調理の和牛昆布締め
と秋茄子
山葵ドレッシング

【スープ】 本日のスープ・パン

【ピアンド】 和牛ランプステーキ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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:メモワール(メイン魚料理)

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで

料金:5,830円



■お品書き

【オードブル】低温調理の和牛昆布締め
と秋茄子
山葵ドレッシング

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 本日のお魚、帆立貝柱、
天使海老のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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。

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。

彩 レストラン彩

メニュー名:プリュニエ

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで
料金:6,600円

■お品書き

【オードブル】低温調理の和牛昆布締め
と秋茄子
山葵ドレッシング

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 太刀魚ミルフィーユ
キノコのソース【ビアンド】 和牛ランプ肉の網焼き
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイソグ営業日》①17:45~ ②20:00~

【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:セゾン

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで
料金:8,800円

■お品書き

【アミューズ】低温調理の和牛昆布締めと
秋茄子
山葵ドレッシング【オードブル】サーモンのフリチュール
アーモンド風味 セルベル
ドカニユ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 太刀魚ミルフィーユ
足赤海老のソテー【ビアンド】 熊野牛グリルと温野菜
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイソグ営業日》①17:45~ ②20:00~

食材の都合により、内容を若干変更させて頂く
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:熊野牛グルメコース

期間:2025年9月1日~2025年10月31日まで
料金:11,000円

■お品書き

【オードブル】低温調理の和牛昆布締め
と秋茄子
山葵ドレッシング

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 太刀魚ミルフィーユ
オマール海老のソテー

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリル

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイソグ営業日》①17:45~ ②20:00~

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます。

除外日:12/1~12/25

【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。



彩 レストラン彩

メニュー名: **シェフおまかせコース**
期間: 2022年1月4日～2026年3月31日まで
料金: 13,200円～

メニュー名: **料理長おまかせ会席**
期間: 2022年1月4日～2026年3月31日まで
料金: 13,200円～

メニュー名: **熊野会席**
期間: 2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金: 6,600円

メニュー名: **お子様セット**
期間: 2024年5月6日～2026年3月31日まで
料金: 3,300円

メニュー名:
2024年4月1日～ キッズプレート
期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 2,200円

メニュー名: **【夕食 洋】低アレルギーメニュー(大人)**
期間: 2022年7月4日～2026年3月31日まで
料金: 6,655円

メニュー名: **【夕食 和洋】低アレルギーメニュー(大人)**
期間: 2022年7月4日～2026年3月31日まで
料金: 6,655円

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー(お子様)
期間: 2022年7月4日～2026年3月31日まで
料金: 2,420円

メニュー名:
2024年4月1日～ バイキング(土曜・特定日開催)
期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 13才以上 5,830円
65才以上 4,730円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名: **朝食バイキング**
期間: 2020年7月1日～2026年3月31日まで
料金: 13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:
夕食テイクアウト ステーキ丼
期間: 2020年7月1日～2026年3月31日まで
料金: 2,700円

メニュー名: **夕食テイクアウト うな丼**
期間: 2020年7月1日～2026年3月31日まで
料金: 2,700円