



レストラン彩

メニュー名:天然クエ鍋会席

期間:2025年11月1日～2025年12月29日
まで
料金:19,800円

■お品書き

- 【食前酒】 ブランデー梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【造 り】 天然くえ薄造り
本日のお造り あしらいい色々 薬味 山葵
土佐醤油 小山のぼん酢
胡麻醤油
- 【蓋 物】 天然くえ南瓜茶碗蒸し
天然くえ 零余子 いくら
ディル
旨出汁 鮎
- 【揚 物】 天然くえ唐揚げと雲子
天然くえ 雲子 鱈煎餅
海老芋 獅子唐 煎り出汁 檸檬
- 【大 鍋】 天然クエ鍋
天然くえ 白菜 菊菜 椎茸
豆腐 粟麴 笹葱 紅葉人参
薬味 小山さんのぼん酢
- 【食 事】 天然クエ雑炊
白米 刻み葱 溶き玉子
揉み海苔
- 【水菓子】 季節物

※3日前までの要予約
※2名様より承ります

【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 パナナ

メニュー名:紀南の彩

期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:5,830円

■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【小 鉢】 本日の小鉢
- 【造 り】 本日のお造り
土佐醤油
- 【蓋 物】 玉地蒸し
百合根 鶏 銀杏 旨出汁 鮎
- 【小 鍋】 国産牛ちり鍋
白菜 水菜 笹葱 椎茸 豆腐
薬味 ぼん酢
- 【揚げ物】 天麴羅
海老 魚身 野菜 抹茶塩
- 【食 事】 白米 赤出汁 香の物
- 【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11月1日～2025年12月30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 南紀海の幸6種盛り
り * 薯蕷羹 生雲丹 割り醤油
* きのご・烏賊紅葉和え
* 青菜お浸し 数の子 糸花
- * 本日のお造り
盛り合わせ
あしらいい色々
山葵
土佐醤油 胡麻醤油 ぼん酢
- 二、季節の焔炉と 蓋物 * 鯛蕪 柚子味噌 水菜
- * 寄せ鍋
熊野ポーク つみれ 魚身
白菜 菊菜 椎茸 白葱
- 三、食事 白米 赤出汁 漬物
- 四、水物 季節物

【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・ハイキング営業日》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

【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。

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。



レストラン彩

メニュー名:潮風会席

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:8,800円

■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 雲蕪薄葛仕立て
焼甘鯛 紅葉人参 銀杏
南瓜
占地 軸法蓮草 松葉柚子
- 【造 り】 本日のお造り
土佐醤油 小山のぼん酢
- 【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し
零余子 デイル いくら
旨出汁餡
- 【揚 物】 海老芋と雲子揚げ出し
獅子唐 煎り出汁かけ 紅葉卸
- 【焜 炉】 熊野牛粕鍋
白菜 菊菜 椎茸 牛蒡
黒七味
- 【食 事】 根菜御飯
赤出汁
漬物
ちりめん山椒
- 【水菓子】 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・日・イキソグ営業日》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

【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】 くらみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】 豚肉 あわび

メニュー名:熊野牛すてーき会席

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:11,000円

■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 薄葛仕立て
蟹真薯 透かし大根
占地 栗麩 松葉柚子
- 【造 り】 本日のお造り
土佐醤油 胡麻醤油
- 【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し
零余子 デイル 旨出汁餡
- 【台 物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼き野菜 彩りサラダ
すてーきソース
ぼん酢 薬味 山葵 塩
梅ドレッシング
- 【食 事】 白米
赤出汁
漬物
- 【水菓子】 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・日・イキソグ営業日》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

【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】 くらみ

■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

メニュー名:メモワール(メイン魚料理)

期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:5,830円

■お品書き

- 【オードブル】 帆立と蟹のバロティーヌ
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 サーモン、マナガツオ、
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
- 【ビアンド】
- 【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】 くらみ

■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。

【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

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。



レストラン彩

メニュー名:メモワール(メイン肉料理)

期間:2025年11月1日~2025年12月26日
まで
料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】熊野牛のロースト

【スープ】 本日のスープ・パン

【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

【ビアンド】

【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:ブリュニエ

期間:2025年11月1日~2025年12月30日
まで
料金:6,600円

■お品書き

【オードブル】帆立と蟹のバロティーマ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモンとほうれん草の
セルクル
ソースナンチュア【ビアンド】 和牛ランプのグリル
季節の温野菜

【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・ハイキング営業日》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
【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11月1日~2025年12月30日
まで
料金:8,800円

■お品書き

【アミューズ】帆立と蟹のバロティーマ

【オードブル】熊野牛のロースト

龍神椎茸とポテトのガレット
ト添え

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 マナガツオのムニエル
ソースナンチュア【ビアンド】 熊野牛のグリルとキノコ
季節の温野菜
シャスールソース

【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・ハイキング営業日》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11月1日～2025年12月5日まで

料金:11,000円



■お品書き

【オードブル】熊野牛のロースト

龍神椎茸とポテトのガレット
ト添え

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 マナガツオと
オマール海老のムニエル
ソースナンチュア

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
季節の温野菜

【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。



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: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