



カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 2,700円
7～12才 1,900円
4～6才 1,400円

メニュー名:
ディナーコース「ヴェルサイユ」
料金:18,000円



■お品書き	
アミューズ	晚餐の始まり
オードヴル	自家製パテ 季節野菜の彩りサラダと共に
セカンドオードブル	アワビとフォアグラのラグー 森のキノコ添え ブリオッシュ包み焼き
お魚料理	甘鯛と平貝の貝柱の澄んだブイヤベース仕立て
お口直し	グラニテ
メイン	甲州牛フィレ肉のグリエ ボルトレズソース
フロマージュ	フロマージュのセレクション
デザート	特製デザート
食後の飲み物	コーヒー又は紅茶
ミナルディ	小菓子

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場合がございます。誠に申し訳ございませんが、予めご了承ください。
またクリスマス期間の12月20日～12月25日はデザートをクリスマス仕様とさせていただきます。予めご了承ください。

【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

メニュー名:ディナーコース「ループル」
期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:12,000円



■お品書き	
アミューズ	晚餐の始まり
オードヴル	甲斐サーモンの燻製 二種仕立て
二品目のお料理	パーソニップのクリームスープ
お魚料理	本日のお魚料理
お口直し	グラニテ
メイン	国産牛フィレ肉のグリエ マスタードの香りと共に
デザート	特製デザート
コーヒー	コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場合がございます。誠に申し訳ございませんが、予めご了承ください。
またクリスマス期間の12月20日～12月25日はデザートをクリスマス仕様とさせていただきます。予めご了承ください。

【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:ディナーコース「エッフェル」
料金:9,500円



■お品書き	
アミューズ	一口オードブル
オードヴル	すだち鰯のマリネ ゆずと醤油のソースと共に
ポタージュ	クラムチャウダーのパイ包み焼き
メイン	◇国産牛フィレ肉のグリエ 赤ワインとエシャロットバターソース 又は ◇本日のお魚料理 *プラス¥2,000でフルコースにてご用意します。

デザート	特製デザート
コーヒー	コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場合がございます。誠に申し訳ございませんが、予めご了承ください。
またクリスマス期間の12月20日～12月25日はデザートをクリスマス仕様とさせていただきます。予めご了承ください。

【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。

【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。



ザ・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金: 3,300円



和彩「旬華」

メニュー名:桂川

期間:2025年11月9日～2025年12月17日
まで
料金:12,000円



■お品書き

前菜	上湯葉 胡桃豆腐 生姜 浅葱 べつ甲飴掛け 平貝炙り 鯛わた掛け えのき 山くらげきんぴら 近江蒟蒻 白髪葱 七味
割鮮	本日のお造り
お椀	蕪みぞれ椀 蕪安平 干し貝柱 蕪葉 柚子
焼物	鰯若狭焼き 紫芋しぼり 占地 春菊 白舞茸浸し はじかみ
煮物	海老芋 伝助穴子 小松菜 もみじ麩
揚げ物	大椎茸二見揚げ 海老真薯 蓮根 青唐

メニュー名:桂川

期間:2025年12月18日～2026年1月31日
まで
料金:12,000円



■お品書き

前菜	生子粕漬け 海老黄味寿司 黒豆松葉 煮鮑 菜花浸し 数の子土佐漬け 胡麻醃鰯
割鮮	本日のお造り
お椀	蛤真薯 筍 若芽 へぎ人参 柚子
焼物	鰯照り焼き 長芋たたき 有馬山椒
煮物	海老芋煮おろし おこげ いくら 振り柚子
酢の物	蟹身 帆立 蕪 林檎みぞれ酢 針ラシ
御食事	じゃこご飯 香の物 赤出汁

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2025年11月9日～2025年12月17日
まで
料金:10,000円



■お品書き

一、前 菜	胡桃豆腐 甘海老真砂和え 花山椒 石垣むかご真薯 河豚香煎揚げ 烏賊紅葉焼き サーモンオリーブ 海月酢 玉葱 香味ドレッシング
割鮮	本日のお造り
二、揚げ物	蟹身アーモンド揚げ コーン胡麻豆腐 南京 ブッキーニ 紅葉おろし 旨出汁
三、溶岩焼	和牛A5ロース 長葱 椎茸 玉葱 ボン酢 ピピカウラ 紅葉おろし 浅葱
四、御食事	白米 じゃこ 赤出汁 香の物
五、甘味	特製デザートを用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

甘味 特製デザートを用意しております。

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

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



TOKYU
Harvest Club



和彩「旬華」

和彩「旬華」

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2025年12月18日～2026年1月31日

まで

料金:10,000円



■お品書き

- 一.前菜 鮫肝豆腐
赤おろし 浅葱 ポン酢
帆立と菜花の黄味辛子
掛け
糸雲丹
林檎の白和え
粟麩 近江蒟蒻 クコ
の実
柚香豆腐
生姜 胡麻だれ
- 割鮮 本日のお造り
- 二.揚物 蟹身アーモンド揚げ
コーン胡麻豆腐
南京 ブッキーニ
紅葉おろし
旨出汁
- 三.溶岩焼 和牛A5ロース
長葱 椎茸 玉葱
ポン酢 ピピカウラ
紅葉おろし 浅葱
- 四.御食事 白米 じゃこ
赤出汁 香の物
- 五.デザート 特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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。



和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」

期間:2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金:18,000円

メニュー名:しゃぶしゃぶコース

期間:2025年1月1日～2025年12月31日まで
料金:11,000円

メニュー名:お子様御膳

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:5,200円

メニュー名:お子様弁当

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円