



## '25-'26 年末年始のご夕食『滞里』

メニュー名:【年末年始】祝彩華会席(金)  
期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで  
料金:22,000円



## ■お品書き

先附 紅白豆腐 雲丹 美味出汁  
前菜 茄子翡翠煮 鮫肝ぽん酢  
うるいと蟹の浸し 糸雲丹  
穴子小袖寿司 甘鯛若狭焼  
からすみ大根  
お椀 蕪摺り流し  
海老真丈 手毬麩 柚子  
鶴菜  
お造り 鰯 鯛 鮪 烏賊 牡丹海老 あしらひ  
焼物 三田和牛ステーキ  
添え野菜 サラダ  
おろしぽん酢 藻塩 辛味噌  
玉葱ドレッシング  
お口直し レモンシャーベット  
蒸し物 フォアグラ茶碗蒸し  
酢の物 帆立 菜花 酢味噌 紅蓼  
お食事 蟹御飯 赤出汁 香の物  
水菓子 メロン イチゴ 梅もち

## 【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:【年末年始】祝彩華会席(銀)  
期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで  
料金:16,500円



## ■お品書き

先附 紅白豆腐 雲丹 美味出汁  
前菜 茄子翡翠煮 鮫肝ぽん酢  
うるいと蟹の浸し 糸雲丹  
穴子小袖寿司 甘鯛若狭焼  
からすみ大根  
お椀 湯葉真丈 手毬麩 柚子  
鶴菜  
お造り 鰯 鯛 烏賊 牡丹海老 あしらひ  
焼物 黒毛和牛ステーキ  
添え野菜 サラダ  
おろしぽん酢 藻塩 辛味噌  
玉葱ドレッシング  
お口直し レモンシャーベット  
煮物 鰯鍋  
水菜 白菜 玉葱 豆腐  
梅麩 柚子胡椒

お食事 蟹御飯 赤出汁 香の物

水菓子 メロン イチゴ

## 【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:  
【年末年始】祝彩折衷黒毛フィレステーキコース(滞里)  
期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで  
料金:22,000円



## ■お品書き

小さな一皿 甘エビのティエピドの季節野菜のムース 小さなストウツキーノ  
前菜 紅白豆腐 雲丹 美味出汁  
茄子翡翠煮 鮫肝ぽん酢  
うるいと蟹の浸し 糸雲丹  
穴子小袖寿司 甘鯛若狭焼  
からすみ大根

本日のスープ 旬魚とホタテ、季節野菜のアクアパッツア仕立て

ステーキ 黒毛和牛フィレ肉の石焼スタイル 季節の焼き野菜添え

お食事 蟹御飯 赤出汁 香の物

デザート アルトゥーラ特製デザート

## 【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。



## '25-'26 年末年始のご夕食『滞里』

メニュー名:【年末年始】お子様弁当

期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで  
料金:3,300円

## ■お品書き

牛肉照焼  
鮪山掛け  
ポテトサラダ  
玉子焼き海老フライ  
アメリカンドック  
フライドポテト  
鶏唐揚げ

俵おにぎり 海苔

うどん

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問合わせください。

## 【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:【年末年始】お子様御膳

料金:5,280円



## ■お品書き

お造り2種盛り

牛肉照焼

海老フライ  
アメリカンドック  
フライドポテト  
鶏唐揚げ

寿司盛り合わせ 山葵抜

うどん

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問合わせください。

## 【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。



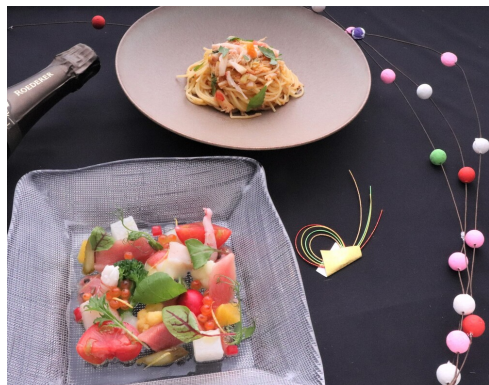
## '25-'26 年末年始のご夕食『アルトゥーラ』

メニュー名:

【年末年始】デリッツィア(歓喜)

期間:2025年12月30日~2026年1月3日まで

料金:22,000円



■お品書き

シェフからの季節の小さな  
おつまみとフィンガーフード  
トマトコンソメジュレを敷いた  
旬の魚介とお野菜のインサ  
ラータ

旬魚とオマール海老のパデッ  
ラ 軽い魚介のスープとか  
ぶら 香りザバIONEで  
覆って

ズワイガニと香り野菜のアー  
リオ・エ・オーリオスパゲッティ

お口直し

国産牛フィレ肉の炭火焼き  
季節野菜を添えて

アルトゥーラ特製デセール  
食後のお飲みもの お茶菓  
子

【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:【年末年始】フェスタンツァ  
(祝い)

期間:2025年12月30日~2026年1月3日まで

料金:16,500円



■お品書き

シェフからの季節の一皿

タスマニアサーモンマリネと  
カリフラワークレーマ  
季節野菜のサラダ仕立て  
イクラのマリネと

旬魚のパデッラとお野菜  
春菊のスープ 柚子の香り

三田ポークの自家製サルシッ  
チャと白いんげんのタリアッ  
テッレ

お口直し

国産黒毛和牛サーロインの  
炭火焼き 季節野菜を添え  
て

アルトゥーラ特製デセール  
食後のお飲みもの お茶菓  
子

【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:

【年末年始】祝彩折衷黒毛フィレステー  
キコース(アルトゥーラ)

期間:2025年12月30日~2026年1月3日まで

料金:22,000円



■お品書き

小さな一皿 甘エビのティエピドの季  
節野菜のムース 小さな  
ストウツスキーノ

前菜 紅白豆腐 雲丹 美味出  
汁  
茄子翡翠煮 鮫肝ぽん酢  
うるいと蟹の浸し 糸雲丹  
穴子小袖寿司 甘鯛若狭  
焼 からすみ大根

本日のスープ旬魚とホタテ、季節野菜  
のアクアパッツァ仕立て

ステーキ 黒毛和牛フィレ肉の石焼  
スタイル 季節の焼き野  
菜添え

お食事 蟹御飯 赤出汁 香の物

デザート アルトゥーラ特製デザート

【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。

## '25-'26 年末年始のご夕食『アルトゥーラ』

メニュー名：  
【年末年始】洋食お子様ステーキコース  
期間：2025年11月20日～2026年3月31日  
まで  
料金：5,940円



## ■お品書き

サラダ  
コーンスープ  
パスタ  
ステーキ  
ドルチェ

## 【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：  
【年末年始】洋食お子様プレート  
期間：2025年11月20日～2026年3月31日  
まで  
料金：3,300円



## ■お品書き

デミグラスハンバーグ  
エビフライ  
からあげ  
パスタ  
ポテト  
サラダ  
コーンスープ  
ドルチェ

## 【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。



## '25-'26 年末年始のご夕食『万彩』

メニュー名:新春ディナーbuffet

期間:2026年1月1日～2026年1月5日まで

料金:13才以上 8,250円

70才以上 6,930円

7～12才 4,950円

4～6才 3,300円



## 年始「御祝」テイクアウトメニュー

メニュー名:【年始】お祝い朝食六彩箱  
期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで  
料金:6,050円

メニュー名:  
【年始】夕食テイクアウトbuffe  
期間:2026年1月1日～2026年1月5日まで  
料金:大人 6,930円  
中人(7～12歳) 4,950円  
小人(4～6歳) 3,300円

メニュー名:  
【年始】朝食テイクアウトbuffe  
期間:2026年1月1日～2026年1月5日まで  
料金:大人 3,960円  
中人(7～12歳) 2,530円  
小人(4～6歳) 1,650円



## '26年「新春」のご朝食

メニュー名:

【年始】新春お節朝食膳 ※ご予約制

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:大人 6,050円



■お品書き

御祝酒 お屠蘇

御造り 鯛松皮作り 勘八 烏賊

小鉢 黒豆 金箔  
河豚煮凝り

寿之物 数の子奉書巻 紅白なます  
結び昆布 叩き牛蒡 チャービル

重箱 有平蒲鉾 海老艶煮 田作り 手毬麩  
柚子伊達巻 松笠慈姑 網笠柚子  
栗きんとん 梅百合根

甘鯛若狭焼 華蓮根  
有馬六彩焼印玉子 金柑

梅人参 筍 蓮根 鰯昆布巻  
ピリ辛蒟蒻 蒻

御雑煮 海老 日の出大根 人参  
丸餅 鶴菜 椎茸 里芋

御祝飯 赤飯 胡麻塩 昆布

水菓子 オレンジゼリー

甘味 御汁粉 白玉

【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:

【年始】新春お子様お節朝食膳 ※ご予約制

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:子供 3,300円



■お品書き

黒豆 栗きんとん  
柚子伊達巻 海老艶煮

お造り2種

ステーキ ポテト

茶碗蒸し

御雑煮

赤飯

オレンジゼリー

【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。





## '26年「新春」のご朝食

メニュー名: **新春朝食buffet**

期間: 2026年1月1日～2026年1月5日まで

料金: 13才以上 3,960円

7～12才 2,530円

4～6才 1,650円

## メニュー名：お子様ステーキコース

期間：2025年11月20日～2026年3月31日  
まで  
料金：5,940円

## ■お品書き

サラダ  
コーンスープ  
パスタ  
ステーキ  
ドルチェ

## 【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：お子様プレート

期間：2025年11月20日～2026年3月31日  
まで  
料金：3,300円

## ■お品書き

デミグラスハンバーグ  
エビフライ  
からあげ  
パスタ  
ポテト  
サラダ  
コーンスープ  
ドルチェ

## 【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。



10月よりメニューリニューアル！ メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名: Gioia(ジョイア)コース

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 9,900円

メニュー名: Sorriso(ソリッソ)コース

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 13,200円

メニュー名:

15周年記念特別コース(アルトゥーラ)

期間: 2025年3月27日～2026年3月31日まで

料金: 16,500円

メニュー名:

【アルトゥーラ】ステーキ折衷コース

期間: 2025年6月1日～2026年3月31日まで

料金: 黒毛和牛ステーキ 16,500円  
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円

## 10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名:【12～2月】せこ蟹重御膳  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:10,450円



■お品書き

- ◆座附 蟹と水菜のお浸し
- ◆煮物 里芋饅頭 蟹餡 山葵
- ◆お重 セコ蟹甲羅盛り  
ズワイ蟹  
レモン 山葵 赤芽
- ◆お椀 蟹真丈  
舞茸 青味 柚子
- ◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。  
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

## 【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:  
"旬の味覚を楽しむ" 翠彩(みいろ)会席  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:9,900円



■お品書き

- 前菜 いくら雲和え 水菜と蟹の浸し  
南京豆腐 枸杞の実 山葵  
サーモン砵巻き  
鶏松風 網笠柚子
- 椀物 帆立真丈  
舞茸 鶴菜 柚子
- お造り 鯛 鮪 烏賊
- 合肴 海老芋と鯛の揚げ出し  
椎茸 青唐 紅葉おろし  
葱
- 鍋物 鰯鍋  
水菜 白菜 玉葱 豆腐  
紅葉麩 柚子胡椒
- 食事 鯛御飯 香の物 赤出汁

水菓子 季節物

## 【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:  
"旬の味覚と和牛が楽しめる" 紫彩(しあや)会席  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:13,200円



■お品書き

- 前菜 汲み湯葉 雲丹 水菜と蟹のお浸し  
海老手毬寿司 鶏松風 菊花蕪  
子持ち昆布 公魚甘露煮
- 椀物 帆立真丈  
舞茸 柚子 鶴菜
- お造り 鰯 鯛 烏賊
- 焼物 黒毛和牛ステーキ  
焼野菜 生野菜 薬味
- お口直し レモンシャーベット
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し 銀鮠
- 食事 鯛御飯 香の物 赤出汁
- 水菓子 季節物

## 【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。

## 10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名:15周年記念特別会席

期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:16,500円

■お品書き

前菜 海鼠ポン酢 水菜と蟹のお浸し  
アメラトマト 土佐酢ジュレ  
海老手毬寿司 サーモン砵巻き  
鶏松風 網笠柚子

椀物 煎り丹波仕立て  
伝助穴子あられ打ち  
梅花奥郷豆腐  
焼百合根 ほまれ 鶴菜

お造り 鰯 鯛 鮪 烏賊

焼物 三田和牛ステーキ  
焼野菜 生野菜 薬味

お口直し レモンシャーベット

煮物 鰻の有馬煮 丸大根 インゲン

酢の物 帆立 菜花 酢味噌 紅蓼

食事 鯛御飯 香の物 赤出汁

水菓子 季節物

【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:和食お子様御膳

料金:4,950円



■お品書き

お造り2種盛り

牛肉照焼

海老フライ  
アメリカンドック  
フライドポテト  
鶏唐揚げ

寿司盛り合わせ 山葵抜

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合せください。

【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:和食お子様弁当

期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:～小学校低学年向け 3,300円

■お品書き

牛肉照焼  
鮪山掛け  
ポテトサラダ  
玉子焼き

海老フライ  
アメリカンドック  
フライドポテト  
鶏唐揚げ

俵おにぎり 海苔

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合せください。

【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。



## 10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「滞里(みおり)」

メニュー名:【滞里】ステーキ折衷コース

期間:2025年6月1日～2026年3月31日まで

料金:黒毛和牛ステーキ 16,500円  
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円



## ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

**ザ・ダイニング万彩 ディナーbuffe  
のご案内**

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま  
で

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

メニュー名:

**～2026.1.18【黒毛和牛すき焼き鍋付き】  
ディナーbuffe**

期間:2025年6月1日～2026年1月18日ま  
で

料金:ディナーbuffe+黒毛和牛すき焼き  
鍋 8,800円

メニュー名:

**2026.1.24～リニューアル!【黒毛和牛  
すき焼き鍋付き】ディナーbuffe**

期間:2026年1月24日～2026年3月31日ま  
で

料金:ディナーbuffe+黒毛和牛すき焼き  
鍋 8,800円

メニュー名:

**【てっちり小鍋付き】ディナーbuffe**

期間:2026年1月24日～2026年2月28日ま  
で

料金:ディナーbuffe+てっちり小鍋 8,80  
0円

メニュー名:

**【せこ蟹付き】ディナーbuffe**

期間:2025年11月1日～2026年1月31日ま  
で

料金:大人ディナーbuffe+せこ蟹 10,56  
0円

シニアディナーbuffe+せこ蟹 9,9  
55円

中人ディナーbuffe+せこ蟹 8,140  
円

小人ディナーbuffe+せこ蟹 6,050  
円

## 低アレルギー対応メニュー

メニュー名:アレルギー対応朝食メニュー  
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,300円



■お品書き

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

なめことわかめのお味噌汁  
白御飯

鰯の塩焼き

ベビーリーフ プティマト  
ラディッシュ 紅心大根 レ  
モンドレッシング

フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。  
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。  
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:  
お子様アレルギー対応朝食メニュー  
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:1,650円



■お品書き

ミネストローネほうれん草の  
リゾーニ

ベビーリーフ プティマト  
ラディッシュ 紅心大根 玉  
ねぎドレッシング

フルーツ3種盛り合せ

ぶどうジュース

丸パン バゲット いちごジャ  
ム

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。  
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。  
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:  
アレルギー対応夕食メニュー【洋コース】  
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:7,260円



■お品書き

仔羊のローマ風カチャトーラ  
ローズポテト

真鯛のソテー バジルのジェ  
ノバーセ きのこのソテー

ほうれん草のトロフィエ プッ  
タネスカソース

ホタテと野菜のマリネ

ベビーリーフ プティマト  
ラディッシュ 紅心大根 人  
参ドレッシング

丸パン バゲット オリーブ  
オイル

マフィンカカオ フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。  
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。  
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

## 低アレルギー対応メニュー

メニュー名：  
**アレルギー対応夕食メニュー【和洋コース】**  
期間：2025年4月1日～2026年3月31日まで  
料金：7,260円



## ■お品書き

うなぎと野菜のテリーヌ サ  
フランジュレ  
たことわかめの酢の物 フ  
ムスコロッケ

ベビーリーフ プティトマト  
ラディッシュ 紅心大根 玉  
ねぎドレッシング

タラのフリット 香味野菜の  
南蛮漬け

メカジキのバブール ラタトゥ  
イユソース

あおさのお味噌汁 白御飯

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。  
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。  
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名：  
**お子様アレルギー対応夕食メニュー**  
期間：2025年4月1日～2026年3月31日まで  
料金：2,640円



## ■お品書き

甘口カレー

メカジキのバブール  
トマトソース・ローストポテト・  
フムスコロッケ

ベビーリーフ プティトマト  
ラディッシュ 紅心大根 人  
参ドレッシング

コーンスープ

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。  
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。  
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。



## 宴会場

メニュー名: **宴会大皿料理**

期間: 2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人 8,800円  
中人(7～12歳) 4,400円  
お子様弁当 3,300円

メニュー名: **【宴(うたげ)】会席**

期間: 2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 10,450円



## ご朝食メニュー

メニュー名:朝食ブッフェ

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  
7～12才 1,980円  
4～6才 1,320円

メニュー名:

【地元食材を楽しむ！】和朝食膳(数量  
限定、ご予約制)

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:3,960円



## アニバーサリーケーキ・フルーツ

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2025年4月1日～2030年3月31日まで

料金: 3号ケーキ 3,080円  
5号ケーキ 4,950円  
6号ケーキ 6,380円  
3号チョコケーキ 3,630円  
5号チョコケーキ 6,050円  
6号チョコケーキ 7,480円

メニュー名: **フルーツ盛り合わせ**

期間: 2025年6月14日～2030年3月31日まで

料金: 2名盛り 3,980円  
3～4名盛り 7,480円  
DX(記念日等におすすめ) 8,800円