

## ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:  
「和洋折衷プリフィックス」ディナー  
期間:2025年12月12日～2026年4月4日まで  
料金:税込 7,700円



## ■お品書き

前菜(和) 鰯焼き霜造り・蓮根  
饅頭蟹鉋かけ・粕  
汁・一文字

一皿(洋) 野菜の一皿冬ver.

メインディッシュ① 勝山 やまのサー  
モンとつぶ貝のフリ  
カッセ ヴォローヴァ  
ン仕立て

メインディッシュ② 越前カレイの低温  
火入れ ピルピルソー  
ス仕立て

メインディッシュ③ 白山ポークの炭火  
焼き 地酒吟醸粕  
と山うにバター風味

メインアップグレー +2,200円 国産牛を  
ド 若狭牛サーロイン  
にグレードアップ

お食事 大根と揚げの釜炊  
きご飯

お食事アップグレー +3,300円 お食事を  
ド① 「せいこ蟹ご飯」に  
グレードアップ

デザート デザートワゴンより  
お好きなスイーツを  
3種類

メインのお料理を3種類の中からどれかおひとつ  
お選びください。  
アップグレードは別途料金が発生致します。

## 【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

メニュー名:  
ジュラシック・ダイニングアドベンチャー  
期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金:小学生 4,400円



## ■お品書き

内容 うどん、海鮮、骨付きハンバー  
グ、恐竜レッグス、恐竜ナゲ  
ト、他

デザート オリジナル、ジュラデザート

※演出の関係上、1日に提供できる数に限りあ  
るため2日前までの予約制です。1日限定5食  
のみ

アレルギー対応(食材変更等)はできませんの  
でご了承をお願い致します。  
またご連泊等による料理内容の変更もできませ  
んの併せてご了承をお願い致します。

※写真はイメージで食材の内容は変更になる場  
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:バンビーニ  
料金:未就学児 2,200円



## ■お品書き

スープ 本日のスープ

ハンバーグ、ポークフランク、  
オムライス、グラタン、サラ  
ダ、ポテト、エビフライなど

デザート ワゴンデザート

※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に  
お知らせください。  
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場  
合がございます。前日17時までに要予約

## 【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。

【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。



## ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:若狹河豚(ふぐ)会席

期間:2025年12月20日~2026年2月28日  
まで  
料金:16,500円



### ■お品書き

先附 ・河豚の身皮と白菜の和え物  
・河豚の塩焼 絞り  
・河豚皮煮凝り

造里 てっさ あしらいー式

揚げ物 若狹河豚の東寺揚げ  
福井県産米粉ソース掛け

鍋 河豚粗 白菜 大根 人参  
椎茸  
舞茸 春菊 葛切り 豆腐

食事 雑炊 薬味一式

デザート 氷菓子

※アレルギー成分は現在調査中です。いましばらくお待ちください。

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです

### 【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。

メニュー名:  
年末年始復活決定!「白山会席」

期間:2025年12月27日~2026年1月3日  
まで  
料金:13,200円



### ■お品書き

先附 ・鮑旨煮  
・蕪寿司  
・胡麻豆腐

お椀 清水仕立て  
・焼き目鯛・日の出人参  
・大根  
・鶴菜・口柚子

御造り ・鰯焼き霜造里・真鯛  
・烏賊  
あしらいー式

蓋物 上庄里芋の揚げ出し  
・小口葱・鬼おろし

凌ぎ 越前おろし蕎麦

強肴 若狹牛小鍋仕立て(すき煮風)  
あしらいー式

食事 ・蟹おこわ  
・味噌汁  
・香の物

デザート 水羊羹と梅のエスプーマ  
(アイス)ミント

※アレルギー成分は現在確認中です。いましばらくお待ちください。

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです

### 【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】

メニュー名:  
年末年始復活決定!「プロフマーレ」

期間:2025年12月27日~2026年1月3日  
まで  
料金:13,200円



### ■お品書き

Antipasto 勝山・やまのサーモンとカッ  
テージチーズサラダ仕立て  
県産円山米の炙りリゾット、フォ  
アグラと合鴨のロースト西京風  
味

Primo piatto 蕪とズワイカニのズッパ  
グアンチャーレとポルチー  
ニのクリームソース、ふくい  
小麦のタリアッテ

Secondo piatto Pesci《魚料理》  
的鯛のパデッラとオマール  
テールのセモリナ揚げ、  
トマトとアンチョビーのサル  
サ

Carne 《若狹牛ロース肉の低温調  
理・ルッコラとパルミジャーノ  
を添えて

Dolce Misto 本日のお楽しみデザート

Caffe o Te コーヒー又は紅茶

### 【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。

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。



 グランドカフェ(バイキング)

メニュー名: **ディナーバイキング**

期間: 2025年4月19日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 6,600円  
70才以上 5,500円  
7～12才 4,400円  
4～6才 2,200円  
13才以上 12/27～1/3 7,150円

メニュー名:

**ディナーバイキング飲み放題**

期間: 2025年6月15日～2026年3月31日まで

料金: シンプル 2,800円  
プレミアム 3,400円

メニュー名: **越前蟹**

期間: 2025年11月15日～2026年3月20日まで

料金: 1杯※時価。当日注文時にご確認ください。 25,300円～

メニュー名: **モーニングバイキング**

期間: 2025年4月19日～2026年4月1日まで

料金: 13才以上 3,300円  
7～12才 1,980円  
4～6才 1,320円



## 低アレルギー対応メニュー

## メニュー名:低アレルギー大人夕食

料金:13才以上 7,260円



## ■お品書き

- 前菜 たことわかめの酢の物  
フムスコロッケ  
うなぎと野菜のテリーヌ サ  
フランジュレ
- サラダ メランジェサラダ  
玉ねぎドレッシング
- 焼物 メカジキのヴァプール  
ラトウイユソース
- 魚料理 タラのフリット  
香味野菜の南蛮漬
- お食事 あおさのお味噌汁
- デザート ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

## メニュー名:低アレルギー大人朝食

料金:13才以上 3,300円



## ■お品書き

- 前菜 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
- サラダ メランジェサラダ  
レモンドレッシング
- 魚料理 鰯の塩焼き
- お食事 なめことわかめのお味噌汁
- フルーツ 3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

## メニュー名:低アレルギーお子様夕食

期間:2025年4月19日～2026年3月31日ま  
で  
料金:4～12才 2,640円

## ■お品書き

- スープ コーンスープ
- サラダ メランジェサラダ  
人参ドレッシング
- メイン メカジキのヴァプール  
トマトソース  
ローストポテト  
フムスコロッケ
- カレー 甘口カレー
- ジュース ぶどうジュース
- デザート ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです



## 低アレルギー対応メニュー

メニュー名: 低アレルギーお子様朝食  
期間: 2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金: 4～12才 1,650円



### ■お品書き

スープ          ミネストローネ  
                     ほうれん草のリゾーニ

メインプレート丸パン  
                     バケット  
                     いちごジャム

サラダ          メランジェサラダ  
                     玉ねぎドレッシング

フルーツ      3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです