



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:【12月31日～1月3日】
年末年始特別和洋コース
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:13,200円



■お品書き

突き出し ・唐墨和え
・紅白柚子膾
・かぶら豆腐玉
椀盛 百合根摺り流し
お造り みはからい
焼物 金目鯛 焼野菜 牛蒡味噌
焚物 丸大根 里芋 大浦牛蒡
大黒占地
肉料理 和牛ロースのグリル
食事 鯛めし
赤出汁
香の物
デザート 苺とマスカルポーネ

仕入れにより内容変更す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 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:汐香 ～Kiyoka～
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:9,680円



■お品書き

突き出し 鰯小袖寿司
揚海老芋豆腐 落花生味噌
スープ コンソメスープ
お造り みはからい
蒸し物 かぶら蒸し
焼物 寒鰯 長葱 林檎
肉料理 牛フィレ肉のグリル
お食事 干し芋と舞茸の炊き込み御飯
赤出汁
香の物

デザート ピスタチオのブリュレ

仕入れ状況により内容が変更す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 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:海里 ～Kairi～
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:12,100円



■お品書き

突き出し かぶら豆腐玉
子持ち昆布と芹の浸し
椀盛り 澄まし仕立て
お造り みはからい
温物 海老芋饅頭と千葉大根の
風呂吹き
肉料理 黒毛和牛ロースのグリル
小鍋 雪中鍋仕立て
お食事 干し芋と舞茸の炊き込み御飯
デザート 苺とマスカルポーネ

仕入れの状況により内容変更す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 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。



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：
【3/1～】ジュニアハンバーグコース
※12才まで
料金：4,400円



■お品書き

スープ 本日のスープ

メイン ハンバーグ

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合がございます。
アレルギーをお持ちの方はお気軽にお問合せ下さい。

【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：
【3/1～】お子様プレート ※12才まで
料金：2,750円



■お品書き

プレート お子様プレート

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合がございます。
アレルギーをお持ちの方はお気軽にお問合せ下さい。

【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：
アニバーサリーケーキ ※3日前まで
要予約
料金：横18cm、縦7cm、高さ4cm(2名様分)
2,530円



■お品書き

アレルギーについての詳細は、お気軽にご相談ください。

【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:

**【年末年始限定】テイクアウトディナー
buffet**

期間:2025年12月29日～2026年1月4日ま
で

料金:大人 6,050円
70歳以上 4,950円
中人 3,850円
小人 2,200円

メニュー名:ディナーbuffetのご案内

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

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



ご朝食 2F「旬彩」 ※営業日要確認

メニュー名:

朝の定食 2025年10月1日(水)～

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

料金:和定食(マグロ丼) 3,300円
洋定食 3,300円
お子様プレート 1,320円



～旬彩～低アレルゲンメニュー

メニュー名:

【夕食】低アレルゲン洋食メニュー(大人)

※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:

【夕食】低アレルゲン和洋メニュー(大人)

※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)

※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで

料金:2,640円

メニュー名:**【朝食】10/1～**

低アレルゲンメニュー(大人)

※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間:2025年7月21日～2026年3月31日まで

料金:3,300円



ご朝食 1F「ラ・ジュール」 ※営業日要確認

メニュー名:モーニングbuffet

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才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円

メニュー名:

1月1日～1月3日 3日間限定 新春モーニングbuffet

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:13才以上 3,300円
7才～12才 2,310円
4才～6才 1,705円