



2F～コンベンションホール～

メニュー名:

【リニューアル工事期間】～夕食ブッフェ～

期間:2026年1月12日～2026年3月19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:

【リニューアル工事期間】朝食ブッフェ

期間:2026年1月12日～2026年3月20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:

【リニューアル工事期間】～夕食テイクアウトブッフェ～

期間:2026年1月12日～2026年3月19日まで

料金:13歳以上 4,860円
65歳以上 3,888円
7歳～12歳 3,024円
4歳～6歳 1,944円



メニュー名:紀南の彩り

期間:2026年1月4日～2026年1月9日まで
料金:5,830円

■お品書き

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【造 り】 本日のお造り 土佐醤油

【蓋 物】 玉地蒸し
百合根 鶏 銀杏 三つ葉
旨出汁 餃子 振り柚子【小 鍋】 熊野パークちり鍋
白菜 水菜 笹葱 豆腐
ぽん酢 薬味【揚げ物】 天麩羅
海老 魚身あられ揚げ
野菜 抹茶塩

【食 事】 熊野米 漬物 赤出汁

【水菓子】 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:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:6,600円

■お品書き

【食前酒】 完熟梅酒

一、旬味前菜と南 紀海の幸6種盛り
*蕪豆腐 黒豆
柚子味噌
旨出汁ジュレ
*紅白膾 サーモン松前
いくら 三つ葉
土佐酢*海老麴漬け
菜の花 数の子*本日のお造り6種盛り
あしらい色々
土佐醤油 胡麻
醤油 ぽん酢

二、季節の焔炉と蓋物

*鯛蕪
鯛 蕪 水菜
梅麴
*寄せ鍋
熊野パーク 魚身鶏ごぼういなり
白菜 菊菜 椎茸 白葱

三、食事

熊野米 赤出汁
漬物

四、水物

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・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

メニュー名:潮風会席

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:8,800円

■お品書き

【食前酒】 完熟梅酒

【先付け】 湯葉和え 旨出汁ジュレ

【椀 物】 薄葛仕立て
白身葛打ち 梅大根・人参
占地 法蓮草 柚子【造 り】 本日のお造り
土佐醤油 小山のぼん酢【蓋 物】 豆乳茶碗蒸し
百合根 鶏 クコの実 旨
出汁 餃子【揚 物】 伊勢海老錦揚げ
扇茄子 獅子唐 梅塩 檸檬【焔 炉】 国産牛すき鍋
交雑牛 白菜 椎茸
焼き豆腐【食 事】 熊野米 赤出汁 漬物
ちりめん山椒煮

【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・ハイキング営業日》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。

■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:熊野牛すて一き会席

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 【食前酒】 完熟梅酒
- 【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 青味 柚子
- 【造り】 本日のお造り
土佐醤油 胡麻醤油
- 【蓋物】 豆乳茶碗蒸し
百合根 鶏 クコの実
旨出汁 露生姜
- 【台物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぼん酢 薬味
- 【食事】 熊野米
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・休館日》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

メニュー名:手毬《新春メニュー》

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:8,800円

- お品書き
- 【御屠蘇】 屠蘇一献
- 【御祝儀肴】御祝肴盛り合わせ
- 【御雑煮】 清汁仕立て 土瓶にて
みかんどり焼き目
焼き餅 短冊大根・人参
- 【御造里】 本日のお造り
あしらい色々 土佐醤油
- 【御祝中皿】鰯麴漬け
梅大根含ませ煮
白味噌 振り柚子
豆乳茶碗蒸し
百合根 銀杏 クコの実
旨出汁 露生姜
- 【御焜炉】 国産牛すき鍋
交雑牛 白菜 椎茸
笹がき牛蒡 菊菜
- 【御食事】 栗赤飯 胡麻塩
漬け物
赤出汁
- 【御水菓子】季節物

※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:白雪《新春メニュー》

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:11,000円

- お品書き
- 【御屠蘇】 屠蘇一献
- 【御祝肴】 御祝肴盛り合わせ
- 【御椀物】 薄葛仕立て
あかつぼ葛打ち 栗麩
法蓮草
短冊大根・人参
松葉柚子 梅肉
- 【御造里】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 梅醤油
- 【御蓋物】 鰯茄子
梅麩 水菜 溶き辛子
木の芽
- 【御揚げ物】 伊勢海老錦揚げ
蓮根 獅子唐 檸檬 梅塩
- 【御焜炉】 熊野牛しゃぶしゃぶ
熊野牛もも 白菜 菊菜
椎茸 笹葱 胡麻ぽん酢
- 【御食事】 栗赤飯 胡麻塩
香の物
赤出汁

※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。

【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：
熊野牛すて一き会席《新春メニュー》
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
- 【御屠蘇】 屠蘇一献
- 【御祝肴】 御祝肴盛り合わせ
- 【御椀物】 清汁仕立て 土瓶にて
みかんどり焼き目
焼き餅 短冊大根・人参
- 【御造里】 本日のお造り
あしらい色々 土佐醤油
- 【御蓋物】 豆乳茶碗蒸し
百合根 銀杏 いくら
旨出汁餡 露生姜
- 【御台物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぽん酢 薬味
- 【御食事】 白御飯
御漬物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただ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：**宝船《新春メニュー》**
期間：2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金：15,400円

- お品書き
- 【御屠蘇】 屠蘇一献
- 【御箸染】 柚子釜盛り
祝鯛昆布〆卵の花和え
いくら
紅白膾 錨防風 三つ葉
唐墨粉
- 【御椀物】 薄葛仕立て
蒸鮑 白胡麻豆腐 日の
出大根・人参
法蓮草 松葉柚子 梅肉
- 【御造里】 伊勢海老と本日のお造り
土佐醤油 梅醤油
- 【御祝八寸】*甘鯛蕪蒸し *寿玉かま
*紀州鴨煮
*黒豆金箔 *唐墨大根
*落土佐煮
*サーモン砵巻き *海老
麴漬け
*まな鰹柚庵焼き 網笠柚
子
- 【御揚物】 熊野牛春巻き揚げ
熊野牛もも 生雲丹 黒
酢餡
茄子・獅子唐素揚げ
- 【御焜炉】 天然クエ鍋
野菜 薬味 小山さんの
ぽん酢
- 【御食事】 栗赤飯 胡麻塩
御漬物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただ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

メニュー名：**メモワール(メイン魚料理)**
期間：2026年1月4日～2026年1月9日まで
料金：5,830円



- お品書き
- 【オードブル】ノルウェーサーモンのマリ
ネ
甘エビと帆立のタルタルを
添えて
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 白身魚、貝柱、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

※
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。

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:2026年1月4日～2026年1月9日まで

料金:5,830円



■お品書き

【オードブル】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【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

※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:2026年1月4日～2026年1月11日まで

料金:6,600円



■お品書き

【オードブル】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 本日のお魚料理
ブルブランソース

【ビアンド】 和牛ランプステーキと温野菜
赤ワインソース

【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～

【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:2026年1月4日～2026年1月11日まで

料金:8,800円



■お品書き

【アミューズ】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【オードブル】ズワイ蟹とプロシュートのルーロー

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 本日の魚料理

【ビアンド】 熊野牛のグリル
赤ワインソース

【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。

彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛グルメコース

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:11,000円



■お品書き

【オードブル】真鯛のエマンセ・炙り焼き

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 オマール海老と本日の魚のポワレ
ブルブランソース【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
赤ワインソース

【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・日・イキヤグ営業日》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。

メニュー名:ブリュニエ《新春メニュー》

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:8,800円

■お品書き

【オードブル】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポワソン】 オマール海老と真鯛のポワレ
ブルブランソース【ビアンド】 和牛ランプステーキと温野菜
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※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:セゾン《新春メニュー》

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:11,000円

■お品書き

【アミューズ】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【オードブル】ズワイ蟹とプロシュートのルーロー

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 伊勢海老と天然クエのポワレ
ブルブランソース【ビアンド】 熊野牛フィレのグリル
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※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:

熊野牛グルメコース《新春メニュー》

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

【オードブル】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 伊勢海老と天然クエのポワレ
ブルブランソース

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリル
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※食材の都合により内容を変更させていただ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。



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1月11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1月11日まで
料金:13,200円～

メニュー名:お正月

夕食バイキング(12/31～1/3)

期間:2025年12月27日～2026年1月3日まで
料金:大人 7,150円
65才以上 5,500円
小学生 4,180円
4才～6才 2,750円

メニュー名:お子様セット

期間:2024年5月6日～2026年1月11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1月11日まで
料金:2,200円

メニュー名:【夕食 洋】低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2022年7月4日～2026年1月11日まで
料金:6,655円

メニュー名:【夕食
和洋】低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2022年7月4日～2026年1月11日まで
料金:6,655円

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2022年7月4日～2026年1月11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1月11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1月12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1月11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1月11日まで
料金:2,700円

メニュー名:お正月 朝食バイキング

期間:2026年1月1日～2026年1月4日まで
料金:13才以上 3,300円
7～12才 2,200円
4～6才 1,430円