

メニュー名: Gioia(ジョイア)コース

期間: 2026年3月1日～2026年5月10日まで

料金: 9,900円



■お品書き

●シェフからの季節の一皿

●春のお野菜収穫体験
シチリア風ディップと軽い
クリーミードレッシング●白魚と落の薑 うすいえ
んどろ豆 温度卵●タリアテッレ 国産牛のラ
グー 筍 木の芽
イタリア産タジャスカブラック
オリーブ●三田ポーク自家製サルシッ
チャと奥丹波鶏モモ肉の紙
包み焼き 季節野菜を添え
て

●アルトゥーラ特製デザート

●食後のお飲物

※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記
しております。詳細に関しましてはお問合せくだ
さい
※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: Sorriso(ソリッソ)コース

期間: 2026年3月1日～2026年5月10日まで

料金: 13,200円



■お品書き

●シェフからの季節の一皿

●アワビと低温調理とたけ
のこ 菜の花ピューレのファ
ゴッティーノ●春のお野菜収穫体験
シチリア風ディップと軽い
クリーミードレッシング●スパゲッティ ホタルイカ
と春の香り野菜●春の魚介焼きリゾット 凝
縮した魚介の旨味スープと●厳選牛サーロインの炭火
焼き 淡路の新玉葱

●アルトゥーラ特製ドルチェ

●食後のお飲物

●小さなお菓子

※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。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記
しております。詳細に関しましてはお問合せくだ
さい
※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。

おすすめ

メニュー名:

15周年記念特別コース(アルトゥーラ)

期間: 2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金: 16,500円



■お品書き

●シェフからの季節の一皿

●六甲シャンピニオンと瀬
戸内レモンのマリネ
本マグロのティエピドとボッ
タルガを添えて●アワビの低温調理とたけ
のこ 菜の花ピューレのファ
ゴッティーノ●スパゲッティ 白魚とふき
のとうのアーリオ・エ・オーリ
オ●黒毛和牛フィレ肉の炭火
焼き 実山椒風味のマデラ
ソース●春の魚介焼きリゾット 凝
縮した魚介の旨味スープと

●アルトゥーラ特製ドルチェ

●食後のお飲物

※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3日前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：
【アルトウーラ】和洋折衷ステーキコース
期間：2026年3月1日～2026年5月10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



■お品書き

小さな一皿 シェフからの季節の小さな一皿

八寸 碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
筍木の芽味噌和え 助子の生姜煮
穴子小袖寿司 厚焼玉子
海老芝煮 花卉百合根

本日のスープアワビの低温調理とたけのこ 菜の花のピューレのファゴッティーノ

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル(16,500円)
黒毛和牛フィレ肉の石焼きスタイル(20,350円)

季節の焼野菜添え

食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

デザート アルトウーラ特製デザート

【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。

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！ 日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名：【3～5月】海鮮重御膳

期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで

料金：7,920円



■お品書き

◆先附 碓井豆腐 イクラ セルフィーユ

◆煮物 キャベツ饅頭 銀鮠

◆お重 海鮮重
鮪 鯛 勘八 烏賊 イクラ
牡丹海老 帆立 しらす※仕入れの都合により食材
を変更する場合がございます。

◆お椀 鯛葛打ち 菜花 木の芽

◆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：2026年3月1日～2026年5月10日まで

料金：9,900円



■お品書き

前菜 碓井豆腐 いくら セルフィーユ

筍木の芽味噌和え 助子の
生姜煮
穴子小袖寿司 厚焼玉子
海老芝煮 花弁百合根お椀 蛤真丈
筍 鳴門若芽 桜花大根
人参 木の芽

お造り 勘八 鯛 鮪 あしら

揚物 山菜と春野菜の天婦羅
レモン 山椒塩煮物 桜道明寺甘鯛鑄込み
蛸 焼目湯葉 桜花 銀鮠食事 鯛と山菜御飯 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：2026年3月1日～2026年5月10日まで

料金：13,200円



■お品書き

前菜 碓井豆腐 いくら セルフィーユ

菜花としらすのお浸し
烏賊とうるいの酢味噌和え
鯛手毬寿司 穴子八幡巻き
海老芝煮
厚焼き玉子と青唐の串打ち
花弁百合根 桜麩お椀 蛤真丈
筍 鳴門若芽 桜花大根
人参 木の芽お造り 勘八 鯛 鮪 烏賊 あしら
い焼物 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味

お口直し あまおうシャーベット

合肴 白魚と湯葉の茶碗蒸し
桜花 銀鮠煮物 筍飛龍頭 小玉葱 赤パプ
リカ 青味食事 鯛と山菜御飯 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

10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀾里(みおり)」

メニュー名:15周年記念特別会席

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:16,500円



■お品書き

前菜 春キャベツの摺り流し
筍木の芽味噌和え 菜花としらすのお浸し
鯛の手毬寿司 穴子八幡巻き 天豆翡翠煮
栗麩の田楽 花卉百合根

お椀 春の土瓶蒸し
鮎魚女 蛤 海老 菜花
桜花大根人参

お造り 鯛薄造り 鮪 勘八 牡丹
海老 あしらひ

焼物 三田和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味

お口直し あまおうシャーベット

揚物 海老と山菜の天婦羅
天つゆ 山椒塩 レモン

煮物 桜道明寺甘鯛鑄込み
蛸 焼目湯葉 桜花 青味

酢の物 蒸し鮑 蛇腹胡瓜 若芽
土佐酢ジュレ

食事 鯛と山菜御飯 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。※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:

【瀾里】和洋折衷ステーキコース

期間:2026年3月1日～2026年5月10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



■お品書き

小さな一皿 シェフからの季節の小さな一皿

八寸 碓井豆腐 イクラ セル
フィーユ
筍木の芽味噌和え 助子の生姜煮
穴子小袖寿司 厚焼玉子
海老芝煮 花卉百合根

本日のスープアワビの低温調理とたけ
のこ 菜の花のピューレ
のファゴッティーノ

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル(16,500円)
黒毛和牛フィレ肉の石焼きスタイル(20,350円)

季節の焼野菜添え

食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

デザート アルトウーラ特製デザート

【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。

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。



10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀧里(みおり)」

メニュー名:和食お子様弁当

期間:2026年3月1日～2026年5月10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】 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・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:**好評につき期間延長！！**

【てっちり小鍋付き】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+てっちり小鍋 8,80
0円



レストラン テイクアウトメニュー

メニュー名: **夕食**テイクアウトbuffe
期間: 2026年1月8日～2026年3月31日まで
料金: 大人 6,050円
シニア 5,500円
中人(7～12歳) 3,300円
小人(4～6歳) 1,980円

メニュー名: **朝食**テイクアウトbuffe
期間: 2026年1月8日～2026年3月31日まで
料金: 大人 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320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
ノベーセ 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:
【地元食材を楽しむ!】和朝食膳(数量
限定、ご予約制)

期間:2026年1月24日~2026年3月31日ま
で
料金:3,960円



■お品書き

温りんご甘酒

奥丹波鶏の南蛮漬け

春菊と淡路産しらすのお浸
し

ほうれん草白和え

漬け鮪とろろ

有馬椎茸

漬物2種

丹波産黒豆胡麻豆腐

出汁巻き玉子(丹波篠山産
卵使用)

旬の焼魚 淡路たこの蒲鉾

兵庫県丹波篠山産こしひか
り

鳴門若芽とあさりつみれの
味噌汁

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、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。



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



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