



ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:
プリフィックス【当日15:00締切】
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 饅頭蟹餡かけ・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 ド	+2,200円 国産牛を 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
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

【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:
**ジュラシック・ダイニングアドベンチャー
【当日15:00締切】**
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【当日15:00締切】**
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。

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:
プリフィックスメイン&UPメニュー
期間:2025年12月20日～2026年4月4日まで



 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【当日受付可】

期間:2025年4月19日～2026年4月4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

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4月4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:

モーニングバイキング【当日受付可】

期間:2025年4月19日～2026年4月5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
ラタトゥイユソース
- 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