



カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 2,700円
7～12才 1,900円
4～6才 1,400円

おすすめ

メニュー名:
ディナーコース「ヴェルサイユ」
料金:18,000円



- お品書き
- アミューズ 晩餐の始まり
- オードブル 鴨のフォアグラのポンシェ
冬大根 ゆずみそ風味
のブルブランソース
- スープ マウント富士伝統のコン
ソメスープ トリュフの香
りと共に
- お魚料理 カナダ産オマール海老の
ロティ
ラタトゥイユのパートブリッ
ク添え 酸味の効いた
ジュードオマールソース
- お口直し グラニテ
- メイン 甲州牛フィレ肉のグリエ
グリーンペッパーのソー
ス
- フロマージュ フロマージュのセレクショ
ン
- デザート 指輪に見立てたルビーショ
コラのムース
- 食後の飲み物 コーヒー又は紅茶
- ミナルディ 小菓子

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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

メニュー名:ディナーコース「ループル」
期間:2026年2月28日～2026年4月30日ま
で
料金:12,000円



- お品書き
- アミューズ 一口オードブル
- オードブル タラバガニのほぐし身とグリー
ンピースのピューレ
- スープ 鶏のコンソメスープ 和風仕
立て
- 魚料理 日替わりです
- グラニテ お口直しのシャーベット
- 肉料理 国産牛フィレ肉のグリエ ワ
サビクリームソース
- デザート 桜香るチーズクリームのカッ
キーサンド 緑茶のアイスク
リームを添えて
- コーヒー コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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:ディナーコース「エッフェル」
料金:9,500円



- お品書き
- アミューズ 一口オードブル
- オードブル ホタテ貝とサーモンのタルタ
ル 紫カリフラワーのムース
紅芯大根のヴィネグレットソー
ス
- スープ キャベツのクリームスープ
- メイン ◇国産牛フィレ肉のグリル
グラス・ド・ヴィアンドとマッ
シュポテトのソース
又は
◇本日のお魚料理
*プラス¥2,000でフルコー
スにてご用意します。
- デザート タルトレット・シトロネヴェー
ル キャラメルノワゼットの
クリスティアン〜紅茶アイス
を添えて〜
- コーヒー コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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。

【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・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2025年12月1日～2026年12月31日
まで
料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2025年12月1日～2026年12月31日
まで
料金: 3,300円



和彩「旬華」

メニュー名:桂川

期間:2026年3月9日～2026年4月8日まで

料金:12,000円



■お品書き

前菜	芋蛸南京 飯蛸旨煮 浅蛸うるい浸し 湯葉胡麻酢和え 鮑
割鮮	本日のお造り
お椀	鮎魚女葛打ち 玉子豆腐 菜花 柚子 梅肉
焼物	桜鱈うすい豆衣焼き ローストビーフ握り 森口大根コチュジャン漬け はじかみ
煮物	春大根スープ煮 鰯低温調理 厚揚げ豆腐 青実
強肴	香草揚げ 平貝 蟹身 たらの芽 レモン 割りソース
御食事	浅蛸ご飯 香の物
デザート	※特製デザートをご用意しております。

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2026年3月9日～2026年4月8日まで

料金:10,000円



■お品書き

一.前菜	春キャベツと白鶏の焙煎 胡麻和え 人参 長葱 海老黄味寿司 筍味噌 焼き たらの芽薄衣揚げ た たき木の芽 蛸烏賊酢味噌掛け 菜の花 うぐいす豆腐 旨出汁 生姜
割鮮	本日のお造り
二.揚物	蟹身アーモンド揚げ コーン胡麻豆腐 南京 ブッキーニ 紅葉おろし 旨出汁
三.溶岩焼	和牛A5ロース 長葱 椎茸 玉葱 ポン酢 ピピカウラ 紅葉おろし 浅葱
四.御食事	白米 じゃこ 赤出汁 香の物
五.デザート	特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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。

【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。



和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」

期間:2026年1月1日～2026年12月31日まで
料金:18,000円

メニュー名:しゃぶしゃぶコース

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金:11,000円

メニュー名:お子様御膳

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:5,200円

メニュー名:お子様弁当

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円