



## 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：  
"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 花卉百合根

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

揚げ物 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 銀鮓

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：【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 銀鮓

◆お重 海鮮重  
鮪 鯛 勘八 烏賊 イクラ  
牡丹海老 帆立 しらす

◆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  
花卉百合根 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

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 銀鮓

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





## 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: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い合せください。

【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。

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

鮭山掛け

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。



## 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：

【瀾里】和洋折衷ステーキコース

期間：2025年6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



## 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