

10月よりメニュー改定！ 日本料理「湧里(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 雞井豆腐 いくら セルフィユ
 箍木の芽味噌和え 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 あしらい

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
 蝦 燃目湯葉 桜花 銀餡

食事 鯛と山菜御飯 香の物 赤出汁

水菓子 季節物

【アレルゲン情報】**■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 カシューなツツ アーモンド
 マカダミアナツツ

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。

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 雞井豆腐 いくら セルフィユ

◆煮物 キャベツ饅頭 銀餡

◆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。

【アレルゲン情報】**■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 カシューなツツ アーモンド
 マカダミアナツツ

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。

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 雉井豆腐 いくら セルフィユ
 菜花としらすのお浸し
 烏賊とうるいの酢味噌和え
 鰯手毬寿司 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
 燃野菜 生野菜 葉味

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 銀餡

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

【アレルゲン情報】**■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 カシューなツツ アーモンド
 マカダミアナツツ**

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。



10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「湧里(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わせください。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

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

鮓山掛け

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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。



10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「湧里(みおり)」

メニュー名：

【湧里】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