



10月よりメニューリニューアル！ メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名：

【4月～】シェフの季節のお任せ特別折
衷コース「SHIKI/四季の饗(しきのひ
びき)」

期間：2026年4月1日～2026年5月10日ま
で
料金：19,800円

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：【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 銀鮎

◆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 銀鮎

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 銀鮎

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「澤里(みおり)」

メニュー名:

【澤里】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。

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「瀾里(みおり)」

メニュー名：

【4月～】シェフの季節のお任せ特別折
衷コース「SHIKI/四季の饗(しきのひ
びき)」

期間：2026年4月1日～2026年5月10日ま
で
料金：19,800円



5月11日～【朝食】レストラン改装期間テイクアウトメニュー

メニュー名:

【レストラン改装期間限定】朝食テイク
アウトメニュー

期間:2026年5月11日～2026年7月17日ま
で



5月11日～【夕食】レストラン改装期間テイクアウトメニュー

メニュー名:

【レストラン改装期間限定】夕食テイク
アウトメニュー

期間:2026年5月11日～2026年7月17日ま
で



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