



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:【シグネチャーコース】翠海
Suika期間:2026年4月6日～2026年5月31日まで
料金:9,900円

■お品書き

先付	房総春香サラダ 蛸烏賊 うるい 落 紅心 大根 落の薑ドレッシング
房州碗	潮仕立て 山家焼 焼葱 幅海苔
向附	旬魚盛り合わせ
煮物	貝出汁煮 春小蕪 春白菜 共地餡 生姜
焼物	鯛の浦焼 桜鯛 鯛味噌 鯛煎餅 勝 浦塩
小鍋	地蛤 芹 蕨 独活 地芽
食事	新じゃがと桜海老の炊き込 み御飯 赤出汁 香の物
水菓子	房総酪農牛乳のレトロプリ ン 房総びわ紅茶風味のカラ メル

仕入れの状況により内容変更す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 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:【ライトコース】勝海
Katsumi期間:2026年4月6日～2027年5月31日まで
料金:7,260円

■お品書き

先付	房総ひじき 山菜 木の芽
御碗	澄まし仕立て 浅利真丈
向附	旬魚盛り合わせ
蓋物	林ポーク 新玉葱 春キャ ベツ 桜海老 海老出汁餡 生姜
食事	いすみ米 赤出汁 香の物
水菓子	桜ブラマンジェ

仕入れの状況により内容変更す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 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。



ご夕食 1F「ラ・ジュール」

メニュー名:【4/17から】ディナーbuffet

期間:2026年4月17日～2027年3月31日まで

料金:13歳以上 7,260円
70歳以上 6,655円
7歳～12歳 4,840円
4歳～6歳 2,750円



～旬彩～低アレルゲンメニュー

メニュー名：
【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間：2022年4月1日～2026年12月31日ま
で
料金：2,640円

メニュー名：【朝食】10/1～
低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギー
をお持ちのお客様専用

期間：2022年4月1日～2026年12月31日ま
で
料金：1,650円



ご朝食 1F「ラ・ジュール」 ※営業日要確認

メニュー名:

【4/18から】モーニングブッフェ

期間:2026年4月18日～2027年4月14日ま
で

料金:13才以上 3,300円
7才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円