



メニュー名:熊野牛すて一き会席

期間:2026年4月22日~2026年6月30日まで
料金:13,200円

■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前菜】 前菜盛り合わせ

【椀物】 清まし仕立て
鮎塩焼き 白瓜 揚げ蓼葉
梅素麺 振り柚子【造り】 本日のお造りと熊野牛の握り
あしらいい色々 卸しぼん酢
葱
造り醤油【蓋物】 梅たまご玉地蒸し
梅どり 椎茸 焼茄子
落脂かけ 露生姜【台物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
熊野牛ヘレ
焼野菜 彩りサラダ
すて一きソース ぼん酢
薬味 梅ドレッシング【食事】 熊野米
赤出汁
漬物

【水物】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・日・イソグ営業日》①17:45~ ②20:00~

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

メニュー名:和華~WAKA~

期間:2026年4月22日~2026年6月30日まで
料金:15,400円

■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前菜】 前菜盛り合せ

【椀物】 新玉葱揚げ流し
鱧葛叩き 順才
梅フレーク 振り柚子【造り】 本日のお造り あしらいい色々
造り醤油 梅醤油【蓋物】 梅たまご玉地蒸し
梅どり 椎茸 焼茄子
落脂かけ 露生姜【ポアソン】 足赤海老と本日のお魚のポワレ
春野菜を添えて【ビアンド】 熊野牛フィレとフォアグラ
和風ソース【食事】 寿司盛り合わせ
山葵 がり 寿司醤油
赤出汁

【デザート】 シェフおまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜・日・イソグ営業日》①17:45~ ②20:00~
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

メニュー名:潮風会席

期間:2026年4月17日~2026年6月30日まで
料金:8,800円

■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前菜】 前菜盛り合わせ

【椀物】 新玉葱揚げ流し
鱧葛叩き 順才
梅フレーク 振り柚子【造り】 本日のお造り あしらいい色々
造り醤油 梅醤油【揚げ物】 鮎と焼茄子の春巻き
トマトと白味噌のソースで
大葉オイル 蓼の葉素揚げ
セロリ酢漬け【焗炉】 紀州鴨梅香鍋
紀州鴨
レタス 笹葱 椎茸 水菜【食事】 熊野米
赤出汁
漬物

【水物】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜・祝前日》①17:45~ ②20:00~
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

■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。

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。



THE DINING 『IRODORI』

メニュー名:料理長おまかせ会席

期間:2026年4月22日～2026年6月30日まで
料金:15,400円

メニュー名:夕食buffet

期間:2026年4月17日～2027年3月31日まで
料金:13才以上 6,600円
65才以上 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円

メニュー名:朝食buffet

期間:2026年4月17日～2027年3月31日まで
料金:13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円