



会席料理

メニュー名:
黒毛和牛がメインの特撰会席
期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 19,360円
2024年10月1日より 21,450円



- お品書き
- 箸染 鬼灯釜星
鰻 生姜 葱 雲丹 枝豆 キャビア
海老 鱧鰯 陸蓮根
- 椀 清汁仕立
岩苔羽太 蛭豆 金魚豆腐
蓴菜 丘鹿尾菜 柚子
- 造里 旬のお魚盛り合わせ
あしらい一式
- 冷鉢 夏野菜の盛り合わせ
焼茄子 白芋茎 小芋 楓冬瓜
一寸豆 若玉蜀黍 銀飴 柚子
- 焼物 黒毛和牛ステーキ70g
温野菜 酢取り野菜
- 酢物 鰯博多押し
胡瓜 大葉 生姜 胡麻玉子 海苔
酢取り野菜煮凍り 茗荷 結び蓮芋
小蕃茄 黄身酢
- ※事前にヒレまたはサーロインよりお選びください。
当日16:00までにお決めいただけない場合は、大変恐縮ですがサーロインにてご用意させていただきます。
予めご了承ください。

メニュー名:**会席 匠**
期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 15,730円
2024年10月1日より 17,600円



- お品書き
- 箸染 鬼灯釜星
鰻 生姜 葱 雲丹 枝豆 キャビア
海老 鱧鰯 陸蓮根
- 椀 清汁仕立
岩苔羽太 蛭豆 金魚豆腐
蓴菜 丘鹿尾菜 柚子
- 造里 旬のお魚盛り合わせ
あしらい一式
- 冷鉢 夏野菜の盛り合わせ
焼茄子 白芋茎 小芋 楓冬瓜
一寸豆 若玉蜀黍 銀飴 柚子
- 焼八寸 太刀魚落巻 穴子八幡巻
夏鴨アスパラ巻 山桃 槍烏賊酒盗和え 酢橘
短冊寿司 筆葉地神 鱈昆布 木の芽
サーモン キャビア 檸檬
玉蜀黍真薯 新蓮根黄身寿司
星熨斗梅チーズ 串打ち
- 川海老 鮑 子持ち昆布
- プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g
サーロイン又はフィレにご変更できます

メニュー名:**会席 いち游**
期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 12,100円
2024年10月1日より 13,200円



- お品書き
- 箸染 滝川豆腐
雲丹 キャビア 星陸蓮根
蓴菜 柚子 美味出汁
太刀魚南蛮漬け
焼茄子 玉葱 人参 蛇の目胡瓜 茗荷
- 椀 吉野仕立 玉蜀黍すり流し
生海苔帆立真薯 海老 葛叩き
白木耳 蓮芋 柚子
- 造里 旬の鮮魚
あしらい一式
- 焚合 朝顔南瓜 葉冬瓜 金魚人参
鳴戸穴子 枝豆 柚子
- 焼物 鮎塩焼 沢蟹
鰻黄金真薯 山桃 葉地神 蓴酢
- プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g
サーロイン又はフィレにご変更できます
- 揚げ物 鰯の蓮根包み揚げ
紅鯛利久揚げ 小芋磯辺揚げ 楓芋
檸檬 塩 紅卸し 美味出汁
- 食事 山形県産つや姫の土鍋白御飯
赤出汁 香の物
- 水菓子 季節の果物と氷菓子

食事 山形県産つや姫の土鍋白
御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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。

酢物 鰯博多押し
胡瓜 大葉 生姜 胡麻
玉子 海苔
酢取り野菜煮凍り 茗荷
結び蓮芋
小蕃茄 黄身酢
食事 山形県産つや姫の土鍋白
御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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。

【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。



会席料理

メニュー名:小会席 姫
期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 9,900円
2024年10月1日より 11,000円



お品書き

箸染 滝川豆腐
雲丹 キャビア 星陸蓮根
蓴菜 柚子 美味出汁
太刀魚南蛮漬け
焼茄子 玉葱 人参 蛇の目胡瓜 茗荷
椀 吉野仕立 玉蜀黍すり流し
生海苔帆立真薯 海老葛叩き
白木耳 蓮芋 柚子
造里 旬の鮮魚
あしらいい式
焚合 朝顔南瓜 葉冬瓜 金魚人参
鳴戸穴子 枝豆 柚子
焼物 鮎塩焼 沢蟹
鰻黄金真薯 山桃 葉地神 蓼酢

プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g
サーロイン又はフィレにご変更できます

食事 白御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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

メニュー名:
お子様♪お子様ステーキセット
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:12歳までのお子様限定 6,655円
お造り、茶碗蒸しなし 4,840円
2024年10月1日より 7,370円
お造り、茶碗蒸しなし 5,390円



お品書き

メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・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:お子様♪セット
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:12歳までのお子様限定 4,235円
お造り、茶碗蒸しなし 2,420円
2024年10月1日より 4,730円
お造り、茶碗蒸しなし 2,640円



お品書き

・メインプレート ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・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。

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。

会席料理

メニュー名:お子様♪カレーライスセット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:12歳までのお子様限定 1,650円
2024年10月1日より 1,815円

■お品書き

メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・
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 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:お子様♪うどんセット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:12歳までのお子様限定 1,650円
2024年10月1日より 1,815円

■お品書き

・うどん ・天ぷら
・焼きおにぎり ・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 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。



会席料理

メニュー名:

【夕食】低アレルギーメニュー 大人

期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 6,655円
2024年10月1日より 7,260円

メニュー名:

【夕食】低アレルギーメニュー お子様

期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 2,420円
2024年10月1日より 2,640円

一游自慢の鍋コース

メニュー名:

黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで

料金:2024年9月30日まで 15,730円
2024年10月1日より 17,600円

■お品書き

箸染 滝川豆腐
雲丹 キヤビア 星陸蓮根
蓴菜 柚子 美味出汁

造り 旬の造り三種盛り
あしらい一式

しゃぶしゃぶ黒毛和牛サーロイン(120g)
白菜 人参 菊菜 玉葱 白葱
松木野子 榎木茸 水菜
若布 豆腐 しゃぶ餅
マロニー
きしめん
薬味 酢橘 ぽん酢

食事 土鍋御飯
赤出汁
香の物

水菓子 季節の氷菓子

※仕入れの状況によりお野菜等の内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。



「夕食」ルームサービス

メニュー名:特撰会席弁当

期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:国産牛ステーキ付き 2024年9月30日まで 12,100円
ステーキなし(お弁当のみ) 2024年9月30日まで 8,800円



■お品書き

一、焼 物 国産牛フィレステーキ(50g)
温野菜 酢取り野菜
山葵 ソース

二、箱盛り 造里 本日のお造り三種

煮物 朝顔南瓜 葉冬瓜
金魚人参

鳴戸穴子 枝豆 柚子

揚物 鰯の蓮根包み揚げ
紅鯛利久揚げ 小芋

磯辺揚げ 楓芋
檸檬 塩 紅卸し 美味出汁

酢物 太刀魚南蛮漬け
焼茄子 玉葱 人参
蛇の目胡瓜 茗荷

食事 白ご飯
吉野仕立のお吸物
香の物

甘味 季節の甘味

【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:選べる！ステーキ重セット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:《黒毛和牛》ステーキ重 2024年9月30日まで 12,100円
《国産牛》ステーキ重 2024年9月30日まで 7,700円
《黒毛和牛》ステーキ重 2024年10月1日より 13,200円



■お品書き

メニュー ・ステーキ重 ・サラダ ・卵
焼き
・香の物 ・赤出汁 ・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:選べる！うな重セット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:特撰うな重「松」(国産うなぎ使用)
2024年9月30日まで 9,350円
うな重「竹」 2024年9月30日まで 4,950円
国産うな重 2024年10月1日より 10,340円



■お品書き

メニュー ・うな重 ・卵焼き
・香の物 ・お吸い物 ・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。

【夕食】ルームサービス

メニュー名：
お部屋で♪お子様ステーキセット
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 6,655円
お造り、茶碗蒸しなし 4,840円
2024年10月1日より 7,370円
お造り、茶碗蒸しなし 5,390円



■お品書き

メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・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：**お部屋で♪お子様セット**
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 4,235円
お造り、茶碗蒸しなし 2,420円
2024年10月1日より 4,730円
お造り、茶碗蒸しなし 2,640円



■お品書き

・メインプレート ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・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：
お部屋で♪カレーライスセット
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 1,650円
2024年10月1日より 1,815円



■お品書き

メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・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。

【夕食】ルームサービス

メニュー名:お部屋でうどんセット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:12歳までのお子様限定 1,650円
2024年10月1日より 1,815円

■お品書き

- ・うどん ・天ぷら
- ・焼きおにぎり ・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 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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

鉄板焼、(カウンター席)

メニュー名:
オマール海老と黒毛和牛のコース
期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 20,900円
2024年10月1日より 19,360円



■お品書き	
アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	帆立のソテー
スープ	ヴィンソワーズ
オマール海老の鉄板焼き	自家製ピクルス マスタードオニオン
サラダ	トマトサラダ
黒毛和牛鉄板焼き	フィレ 又は サーロイン 焼き野菜
お食事	ガーリックライス 又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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:鮑と黒毛和牛のコース
期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 17,600円
2024年10月1日より 19,360円



■お品書き	
アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	帆立のソテー
スープ	ヴィンソワーズ
鮑の鉄板焼き	自家製ピクルス マスタードオニオン
サラダ	トマトサラダ
黒毛和牛鉄板焼き	フィレ 又は サーロイン 焼き野菜
お食事	ガーリックライス 又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物

デザート 本日のデザート

【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

メニュー名:黒毛和牛コース
期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 15,400円
2024年10月1日より 16,940円



■お品書き	
アミューズ	本日のアミューズ
サラダ	グリーンサラダ
黒毛和牛鉄板焼き	フィレ 又は サーロイン 焼き野菜
お食事	ガーリックライス 又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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。

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。

鉄板焼、(カウンター席)

メニュー名:和風コース

期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 15,400円


■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	鮎の焼き寿司
スープ	和風ヴィシソワーズ
お造り	三種盛り
蒸し野菜	蒸し野菜・冬瓜餡
黒毛和牛鉄板焼きフィレ	
	又は サーロイン 季節の焼き野菜
お食事	ガーリックライス
	又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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:洋風コース

期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 15,400円


■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	帆立貝のソテー
スープ	ヴィシソワーズ
魚料理	鱸のソテー・香草ソース
サラダ	トマトサラダ
黒毛和牛鉄板焼きフィレ	
	又は サーロイン 季節の焼き野菜
お食事	ガーリックライス
	又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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:

海鮮と野菜のヘルシーコース

期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで
料金:2024年9月30日まで 12,100円


■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	鮎の焼き寿司
スープ	ヴィシソワーズ
蒸し野菜	蒸し野菜
サラダ	トマトサラダ
鮑の鉄板焼き焼き野菜	
お食事	ガーリックライス
	又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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。



鉄板焼、(カウンター席)

メニュー名:

お子様サイコロステーキセット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:100g 2024年9月30日まで 6,050円
50g 2024年9月30日まで 3,300円
100g 2024年10月1日より 6,600円
50g 2024年10月1日より 3,630円

■お品書き

本日のポタージュスープ

サイコロステーキの鉄板焼
き

焼き野菜

白御飯 味噌汁 香の物

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:お子様ハンバーグセット(
150g)

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 3,850円
2024年10月1日より 4,235円

■お品書き

本日のポタージュスープ

ハンバーグステーキの鉄板
焼き

目玉焼き 焼き野菜

白御飯 味噌汁 香の物

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。



天麩羅割烹 (カウンター席)

メニュー名:

2024.4.1～ 割烹『天麩羅コース』

期間:2024年7月1日～2024年7月31日まで

料金:唯《ゆい》 18,700円
誉《ほまれ》 15,400円
2024年10月1日より 22,000円
18,700円

■お品書き

箸 染	滝川豆腐 雲丹 キャビア 星陸蓮根 蓴菜 柚子 美味出汁
造 里(唯コースのみ)	本日のお魚盛り合わせ あしらい一式
天麩羅	季節の魚介 四種 季節の野菜 三種 葉味 檸檬 天出汁 屋我地島の塩 柚子塩 抹茶塩
酢 物(唯コースのみ)	太刀魚南蛮漬け 焼茄子 玉葱 人参 蛇の目胡瓜 茗荷
食 事	天井 香の物 赤出汁 または 天茶と香の物
水菓子	氷菓子と季節の果物

ご予約は3日前までとさせていただきます。



朝食

メニュー名：
**2024.4.1～ 和食膳(土鍋御飯/お粥)
【ルームサービス可】**
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名：
洋風朝食膳【ルームサービス可】
期間:2023年1月5日～2025年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:**うどん膳**
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:**焼魚膳**
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名：
パンケーキセット【ルームサービス可】
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:**お子様和朝食膳**
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:1,815円

メニュー名:**お子様洋風朝食膳**
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:1,815円

メニュー名:**お子様うどん膳**
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:1,210円

メニュー名:**キッズセット**
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:715円

メニュー名：
【テイクアウト限定】翡翠の `あさぱん`
期間:2021年5月25日～2025年3月31日まで
料金:972円

メニュー名：
【朝食】低アレルギーメニュー 大人
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名：
【朝食】低アレルギーメニュー お子様
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:1,210円



「お祝い、記念日に…」

メニュー名:デコレーションケーキ

期間:2022年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:3,300円～