

レストラン彩

メニュー名:
2024年4月1日～ 紀南の彩
期間:2024年7月1日～2024年7月19日まで
料金:5,830円

- お品書き
- 【小鉢】 本日の小鉢
- 【造り】 本日のお造り 土佐醤油
- 【蓋物】 穴子けんちん蒸し
楓麩 隠元豆
露生姜 旨出汁餡
- 【小鍋】 国産牛ちり鍋
レタス 水菜 笹葱 龍神椎茸
葉味 胡麻ぼん酢
- 【揚げ物】 ムキ海老 魚身カレー風味
野菜
煎り出汁 黒七味
- 【食事】 熊野米 赤出汁 香の物
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

※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:**熊野会席**
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:6,600円



- お品書き
- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀物】 清汁仕立て
鯛けんちん蒸し
つる菜 煮南高梅 柚子
- 【造り】 本日のお造り
あしらい色々 土佐醤油
- 【焼物】 丸茄子田楽
香味海老 蒟蒻 パプリカ
枝豆 糸唐辛子
- 【凌ぎ】 檸檬素麺
順才 花穂紫蘇 旨酢ゼリー
- 【焜炉】 国産牛ちり鍋
レタス 水菜
笹葱 龍神椎茸
葉味 胡麻ぼん酢
- 【食事】 熊野米
赤出汁
香の物
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

【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

メニュー名:**潮風会席**
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:8,800円



- お品書き
- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀物】 薄葛仕立て
あかつぼ葛打ち 蓮餅油焼き
加賀太胡瓜 つる菜
梅肉 柚子
- 【造り】 本日のお造り 土佐醤油
甘烏賊素麺 刻み大葉 煎り胡麻
生姜 麺出汁
- 【焼物】 鮎炙り寿司 蓼おろし 酢橘
ストロベリートマト
- 【凌ぎ】 檸檬素麺
順才 花穂紫蘇 旨酢ゼリー
- 【焜炉】 鱧スープ鍋
玉葱 水菜 スッキーニ
星人参 龍神椎茸
葉味 梅ぼん酢
- 【食事】 鱧雑炊
香の物
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

※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

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。

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。

彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛すて一き会席

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで

料金:11,000円



■お品書き

【食前酒】 パープルクイーン梅酒

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【椀 物】 清汁仕立て
鯛けんちん蒸し
つる菜 煮南高梅 柚子【造 り】 本日のお造り 土佐醤油
甘烏賊素麺 刻み大葉 煎り胡麻
生姜 麵出汁【凌 ぎ】 檸檬素麺
順才 花穂紫蘇 旨酢ゼリー【台 物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぼん酢 薬味【食 事】 熊野米
赤出汁
香の物

【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45~
②20:00~
(ご希望の時間をお伺いします)※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

■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

メニュー名:

2024年4月1日~ メモワール(メイン魚料理)

期間:2024年7月1日~2024年7月19日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】ジャガイモのテリーヌ
サーモンを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 白身魚、貝柱、天使海老
のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)

※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】 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:

2024年4月1日~ メモワール(メイン肉料理)

期間:2024年7月1日~2024年7月19日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】ジャガイモのテリーヌ
サーモンを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ピアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)

※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】 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。

【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。

彩 レストラン彩

メニュー名:プリュニエ

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:6,600円



■お品書き

【オードブル】穴子のベニエとラトウイ
ユ
ピスターソース

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 皮目が香ばしいアイナメ
のポワレ
グリーンカレーソース【ビアンド】 黒毛和牛ランプステーキ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～

(ご希望の時間をお伺いします)

【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:セゾン

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:8,800円



■お品書き

【アミューズ】ジャガイモのテリーヌ
フォアグラとサーモンを添
えて【オードブル】穴子のベニエとラトウイ
ユ
ピスターソース

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 アイナメと天使海老、夏野
菜
グリーンカレーソース【ビアンド】 熊野牛イチボのグリエ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～

(ご希望の時間をお伺いします)

食材の都合により、内容を若干変更させて頂く
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
含まれております。

メニュー名:熊野牛グルメコース

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:11,000円



■お品書き

【オードブル】ジャガイモのテリーヌ
フォアグラとサーモンを添
えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 クエとアイナメと天使海老
のポワレ
グリーンカレーソース【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～

(ご希望の時間をお伺いします)

※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

■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。

 レストラン彩

メニュー名:シェフおまかせコース
期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:料理長おまかせ会席
期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:【5/6～】お子様セット
期間:2024年5月6日～2025年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
2024年4月1日～ キッズプレート
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,200円

メニュー名:【夕食 洋】低アレルギーメニュー(大人)
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

メニュー名:【夕食
和洋】低アレルギーメニュー(大人)
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー(お子様)
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:
2024年4月1日～ バイキング(土曜・
特定日開催)
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 5,830円
65才以上 4,730円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名:朝食バイキング
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:
夕食テイクアウト ステーキ丼
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円

メニュー名:夕食テイクアウト うな丼
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円