

## 彩 レストラン彩

## 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 パナナ  
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 麵出汁
- 【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 ブッキーニ  
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

## メニュー名:熊野牛すてーき会席

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 葉味
- 【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

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】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:

2024年4月1日～ 紀南の彩

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで  
料金:5,830円

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4月1日～2025年3月31日まで  
料金:5,830円

メニュー名:

2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)

期間:2023年9月1日～2025年3月31日まで  
料金:5,830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