

windbreak ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名: フレンチコース「コロソジュ」
期間: 2024年7月1日～2024年9月30日まで
料金: 11,000円



■お品書き

アミューズ	ふくいサーモンの香草 コンフィ リーブとレモン の香り
オードブル	生ハムとモッツアレラトマトの ルーロー バジルオイルとミニ ネトを添えて
スープ	白味噌と焼き茄子の冷 製スープ コンソメジュレを添えて
魚料理	翡翠アサヒの柔らかか蒸し と縞鰯のホワル エルブトプロヴァンス、生姜 香るトマトソース
本日のグラニテお口直しの氷菓	
肉料理	国産牛フィレ肉の低温グリ ド 花ラッキョと高菜のアソチビ ーソース

本日のデザート本日のお楽しみデザート

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】
「ご連泊のお客様」及び「同一期間内にご利用のお客様」で、お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。
特にご指定のない場合は御連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承をお願い致します。
※食材の内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【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:
イタリアンコース「ピアチーレ」
期間: 2024年7月1日～2024年9月30日まで
料金: 8,800円



■お品書き

アンティパスト	ブッラティーナとプロシュートの 彩りサラダ仕立て 薫製バルサミソース
スープ	エントウ豆の冷製ヴェルター タ カレー風味のオイル添えて
パスタ	県産小麦のタリアッテレ、ス ルメイカのポロネーゼ風 イカスパン粉を散らして
魚料理	昆布締め鱸のアル・ピアット 、磯香る海藻ソース
肉料理	ピスタチオとグラナパダー ノを散らした仔牛のカツ レツ、若芽のサラダを添えて

本日のデザート本日のお楽しみデザート

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】

「ご連泊のお客様」及び「同一期間内にご利用のお客様」で、お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。
特にご指定のない場合は御連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承をお願い致します。

※食材の内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【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

メニュー名: 和食会席「白山(はくさん)」
期間: 2024年7月1日～2024年9月30日まで
料金: 11,000円



■お品書き

座付	青大豆の豆乳、ほうれん草 塩雲丹
前菜	鮎一夜干し、越のルビー浸 し、地茄子和蘭煮、穴子八 幡巻
お椀	鱧清水仕立て
造り	三種の造り盛り合わせ
肴	国産牛ヒレ肉炭火焼
肴	へしこ蕎麦
食事	玉蜀黍の釜焚きご飯
御飯物	へしこと生湯葉の釜飯
デザート	蕎麦粉のクレープ(季節の 果実) 酒粕アイス

【ご連泊及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】
お料理内容を変更希望の場合はご予約時に変更希望の旨をお申しつけください。ご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承をお願い致します。
※食材内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用している特定原材料28品目対象の食材を表記しておりますが、お造りに関しましてはその日に入った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用する可能性があります。
アレルギーをお持ちのお客様は必ずご予約時に申し付け頂きますようご協力よろしくお願い致します。

【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。

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。

windmill ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名:和食会席「奥越(おくえつ)」
期間:2024年7月1日~2024年9月30日まで
料金:8,800円



■お品書き

先附 地茄子の和蘭煮
お椀 清水仕立て 鱧真丈
造り 近海鮮魚の二種盛合わせ
肴 季節の天麩羅盛り合わせ
肴 白山ポークの麴漬けと越前鶏の鉄鍋焼
食事 玉蜀黍ご飯 赤出汁 香の物
デザート アイス ミント

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】

お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。
特にご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供させていただきます。予めご了承お願い致します。

※食材内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。
(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用している特定原材料28品目対象の食材を表記しておりますが、お造りに関しましてはその日に入った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用する可能性があります。
アレルギーのお持ちのお客様は必ずご予約時にお申し付け頂きますようお願い致します。

【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
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:
お子様洋食コース「レヅジェーロ」
料金:3,080円



■お品書き

オードブル 福井サーモンのエスカロップ
森のバター醤油ソース
スープ 本日のスープ
肉料理 牛肉と茸のポワレ
バルサミコ風味
デザート 本日のデザート
ソフトドリンク付き

※小学生お子様向けのお料理です。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。前日17時までに要予約

【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:キッズプレート「バンビーニ」
料金:1,760円



■お品書き

スープ 本日のスープ
デザート 本日のデザート
ソフトドリンク付き

※小学生お子様向けのお料理です。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。前日17時までに要予約

【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。



windbreak

ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名:

恐竜時代をイメージ お子様プレート
「ジュラシック・ダイニングアドベン
チャー」

期間:2024年4月1日～2024年11月30日ま
で
料金:3,080円



Grand Cafe バイキングレストラン「グランドカフェ」

メニュー名: **ディナーバイキング**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金: 13才以上 5,500円
70才以上 3,850円
7～12才 3,080円
4～6才 1,760円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
低アレルギー夕食メニュー和洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜 てっさ
人参ドレッシング

スープ ヴィーガンコンソメスープ
鰻の白焼き炙り

焼物 甘鯛のソテー
トマトスーゴ

魚料理 鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ
ジャガイモ

食事 炊き込みご飯

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：
低アレルギー夕食メニュー洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルマリネ

パスタ ソルガムパスタ
トマトソース
玉葱のブッタネスカペースト

魚料理 甘鯛の炙り
ビーガンクリームスープ

肉料理 ラムチャップ パプリカ
ブロッコリー カリフラワー
人参ピューレ ジャガイモ
アスパラ

食事 お米で作ったまあるいパン
オリーブオイルポーション

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：低アレルギー夕食メニュー
(お子様)
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2,420円



■お品書き

スープ コーンポタージュ

メインプレートとろけるホワイトグラタン
白身フライ
まんまるじゃがいもとひじきコロッケ
トマトスーゴ

食事 野菜とひよこ豆のカレー
白ご飯

サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(大人)

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:2,695円



■お品書き

前菜 煮浸し茄子、金平牛蒡、ひじき煮、オクラ浸し、小松菜浸し、まぐろ煮

スープ とうもろこしの摺り流しスープ仕立て

サラダ

焼き物 白身魚の塩焼き

ごはん

フルーツ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージですメニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(お子様)

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:1,705円



■お品書き

スープ かぼちゃのポタージュ

メインプレートビーガンホットケーキ

サラダ メランジェサラダ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです



グラマラスBBQ

メニュー名:プレミアムBBQプラン

期間:2024年4月27日~2024年11月4日ま
で

料金:2名様(税込)より 6,000円

メニュー名:グラマラスBBQプラン

期間:2024年4月27日~2024年11月4日ま
で

料金:2名様(税込)より 5,000円

メニュー名:お子様BBQプラン

期間:2024年4月27日~2024年11月4日ま
で

料金:1名様(税込) 2,500円