12/30、31 *ご夕食。メニュー

メニュー名: 年末特別ディナーブッフェ

期間:2024年10月28日~2024年12月31日

財団・2023 まで 料金:13才以上 7,700円 70才以上 6,600円 7~12才 4,950円 4~6才 3,300円

Ristorante Altura

メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名:

石焼きステーキフィレコース

期間:2024年10月1日~2024年10月31日

料金:18,150円



■お品書き

- ●シェフからの季節の一皿
- ●季節のアンティパスト盛り 合せ
- ●色々木の子のミネストローネ
- ●黒毛和牛フィレの石焼き ステーキ 旬の焼き野菜 コンディメント各種
- ●アルトゥーラ特製選べる3 種のドルチェ
- ●食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます

合がございます。 ※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記 しております。詳細に関しましてはお問合せくだ さい。

さい。 ※こちらのコースは前日までの要予約でござい ます。

ます。 アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い 合わせ下さい。

【アレルゲン情報】

■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:**石焼きステーキコース**

期間:2024年10月1日~2024年10月31日 まで

料金:13,200円



■お品書き

- ●シェフからの季節の一皿
- ●季節のアンティパスト盛り 合せ
- ●色々木の子のミネストローネ
- ●黒毛和牛の石焼きステーキ 旬の焼き野菜 コンディメント各種
- ●アルトゥーラ特製選べる3 種のドルチェ
- ●食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。 ※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記

※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い 合わせ下さい。

【アレルゲン情報】

■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: Vista(ヴィスタ)

期間:2024年10月1日~2024年10月31日

料金:13,200円



■お品書き

- ●シェフから季節の一皿
- ●海老芋のポルペッティと グアンチャーレ コンソメ餡 と有馬山椒パウダー
- ●スパゲッティーニ カマス のペペロンチーノ酢橘の香 ()
- ●甘鯛のサルターレと蕪 モッツァレラチーズ入りプッ タネスカソース
- ●お口直しの一品
- ●黒毛和牛ロース肉の炭 火焼き ロースト野菜とトリュ フ風味のソースで
- ●アルトゥーラ特製ドルチェ
- ●食後のお飲物
- ●小さなお菓子

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。 ※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください ※こちらのコースは前日までの要予約でござい終ます。 アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目 【卵】【乳】【小麦】 そば

【卵】【乳】【小麦】そは 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。 otel tarvest

メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名:Gioia(ジョイア)

期間:2024年10月1日~2024年10月31日

まで 料金:10,450円



■お品書き

- ●シェフからの季節の一皿
- ●海老芋のポルペッティと グアンチャーレ コンソメ餡 と有馬山椒パウダー
- ●リングイネ シラスとグリ ンオリーブのサルサ・ポモドー
- ●イトヨリ鯛のブラザーレ 香味野菜と青菜のピュレ
- ●お口直しの一品
- ●国産牛の黒大豆味噌マリ ネ 赤ワインソース
- ●アルトゥーラ特製デザート
- ●食後のお飲物

※《肉料理》を追加料金にてヴィスタコースのメイン料理にご変更頂けます。(前日までの要予約) ※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。 ※こちらのコースは前日までの要予約でござい

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い 合わせ下さい。

【アレルゲン情報】

■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 いぐら 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:Cuore(クオーレ)

期間:2024年10月1日~2024年10月31日

料金:7,920円



■お品書き

- ●シェフからの季節の一皿
- ●季節のオードブル盛り合 わせ
- ●リングイネ シラスとグリ ンオリーブのサルサ・ポモドー
- ●鴨肉のアロッスト 色々キ ノコのシェリーヴィネガー風 味
- ●アルトゥーラ特製選ドルチェ 南瓜とタルトとバニラジェラー
- ●食後のお飲物

※《肉料理》を追加料金にてヴィスタコースのメイン料理にご変更頂けます。(前日までの要予約) ※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。 ※こちらのコースは前日までの要予約でござい ます。 アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い 合わせ下さい。

【アレルゲン情報】

■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。

Hotel Harvest

Ristorante Altura

メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名:**お子様ステーキコース** 期間:2021年4月1日~2025年3月31日ま

で 料金:5,280円 メニュー名:洋食お子様セット

期間:2021年4月1日~2025年3月31日ま

料金:4,620円

メニュー名:**洋食お子様プレート**

期間:2021年4月1日~2025年3月31日ま

料金:2,640円

| 日本料理「澪里(みおり)」

メニュー名:【**藤-ふじ】三田和牛会席**

期間:2024年4月1日~2025年3月31日ま

料金:18,150円

メニュー名:和食お子様御膳

期間:2021年4月1日~2025年3月31日ま

で 料金:4,620円

メニュー名:【藤-ふじ】黒毛和牛会席

期間:2024年4月1日~2025年3月31日ま

料金:13,200円

メニュー名:和食お子様弁当

期間:2021年4月1日~2025年3月31日ま

料金:~小学校低学年向け 2,640円

メニュー名:【菫-すみれ】会席

期間:2024年4月1日~2025年3月31日ま

料金:10,450円



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名: 【2024.10.1~12.29】ザ・ダイニング万 彩 ディナーブッフェのご案内

期間:2024年10月1日~2024年12月29日

まで 料金:13才以上 6,600円 70才以上 6,050円 7~12才 3,850円 4~6才 2,530円

低アレルゲン対応メニュー

-対応夕食メニュー【洋コー ス】

期間:2022年4月1日~2026年3月31日ま

料金:9月30日まで 6,655円 2024年10月1日から 7,260円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルのマ

> リネ 人参のピュレ 野菜の炊き合わせ

パスタ トマトソースパスタ

魚料理 甘鯛の炙り ヴィーガンクリー

ムソース

メイン ラムチョップ ジャガイモの

ローズマリー風味 アスパラ

ソテー

パン お米で作った丸いパン

フルーツ3種盛り合わせ デザート

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そち らの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。 ※特定原材料28品目以外については、アレルゲ ン情報の完全な把握が困難である為、可能な範

囲での対応となります。 ※当社提供メニューに対する調理方法の変更 や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応 え致しかねます。

メニュー名: アレルギー -対応夕食メニュー【和洋コー

期間:2022年4月1日~2026年3月31日ま

料金:9月30日まで 6,655円 2024年10月1日から 7,260円



■お品書き

前菜 河豚のてっさ 人参ドレッシ

ヴィーガンコンソメスープ スープ

鰻の白焼き炙り

甘鯛のソテー トマトスーゴ 魚料理

鰈吉野餡掛け 彩小角パプ メイン

リカ ジャガイモ添え

食事 五目御飯

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そち このでは、 らの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用 意させて頂きました。食物アレルギー特定原材 料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューで ございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。 ※特定原材料28品目以外については、アレルゲ

ン情報の完全な把握が困難である為、可能な範

囲での対応となります。 ※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応 え致しかねます。

メニュー名:

お子様アレルギー対応夕食メニュー

期間:2022年4月1日~2026年3月31日ま

料金:9月30日まで 2,420円 2024年10月1日から 2,640円



■お品書き

メランジェサラダ サラダ

淡路島の玉葱入りドレッシ

ング

スープ コーンスープ

プレート とろけるホワイトグラタン

白身フライ

まんまるジャガイモとひじき

のコロッケ トマトスーゴ

カレー 野菜とひよこ豆のカレー

デザート フルーツ盛り

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアー 長物プレルヤー260日(特定原材料/加日ピアー モンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材 料28品目をお持ちのお客様への推奨メニュー ざいます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。 ※特定原材料28品目以外については、アレルゲ

え致しかねます。

低アレルゲン対応メニュー

メニュー名:

お子様アレルギー対応朝食メニュー

期間:2022年4月1日~2026年3月31日ま

料金:1,320円



■お品書き

メランジェサラダ 淡路島の サラダ

玉葱入りドレッシング

スープ カボチャのポタージュ

パン ヴィーガンホットケーキ2枚

メープル・マーガリン

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツ3種盛り合せ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューででざいます。 ゙゚ヹ゙゙います。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。 ※特定原材料28品目以外については、アレルゲン情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。 ※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかわます。

え致しかねます。

メニュー名:アレルギー対応朝食メニュー 期間:2022年4月1日~2026年3月31日ま

料金:2,695円



■お品書き

副菜6種 煮浸し茄子 金平牛蒡 ひ

じき煮 オクラ浸し 小松菜

浸し マグロ煮

とうもろこしのすり流しスー スープ

プ仕立て

メランジェサラダ 淡路島の サラダ

玉葱入りドレッシング

焼物 鯛塩焼き 野菜のピューレ

添え

食事 白米

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。 ※特定原材料28周目以外については、アレルゲ

ス特定原材料20m日以外に ストでは、アレルケン情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。 ※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応 え致しかねます。

朝食メニュー

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2024年4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: 和朝食膳(数量限定、ご予約制)

期間:2024年4月1日~2025年3月31日ま

で料金:3,300円