

Avant～コース～

メニュー名:『よくばりプレート』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:3,850円

■お品書き

温うどん or 温そば
天ぷら 握り寿司3貫 茶碗蒸し
ポテト 唐揚げ
季節のデザート

【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:『ハンバーググリル』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,970円

■お品書き

ハンバーグ(100g)
野菜 ポテト エビフライ 唐揚げ
季節のデザート

【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:『カレープレート』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:1,100円

■お品書き

カレー グリル野菜 ポテト
季節のデザート

【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。



Avant～コース～

メニュー名:
和洋折衷コース『耀～かがやき～』
(前日19時までの要予約)
期間:2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金:12,100円

メニュー名:蒼の杜-AO-
- 目と舌で旬を愉しむミニ会席
期間:2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金:8,800円

メニュー名:瑞の杜-MIZUK-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間:2024年7月1日～2025年3月31日まで
料金:11,000円

メニュー名:ハーモニー
期間:2024年7月1日～2025年3月31日まで
料金:8,800円

メニュー名:ハーモニー Wメイン
期間:2024年7月1日～2025年3月31日まで
料金:11,000円

低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～洋食～
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルマリネ
人参のピューレ

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
ヴィ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 ジャがいも
アスパラ 人参ピューレ

パン お米で作ったまあるいパン
オリーブオイル

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 鯛
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
じゃがいも

食事 炊き込み御飯

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2,640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

メランジェサラダ
人参ドレッシング

お食事 野菜とひよこ豆のカレー
ライス

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】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 とうもろこしのすり流しスープ仕立て

サラダ メランジェサラダ
淡路島の玉葱ドレッシング

焼物 鯛塩焼き
人参のピューレ添え

食事 白米

デザート フルーツ盛合せ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：1,320円



■お品書き

スープ かぼちゃのポタージュスープ

サラダ メランジェサラダ
淡路島の玉葱入りドレッシング

パン ヴィーガンホットケーキ
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 フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます



彩〜buffet〜

メニュー名:ディナーbuffet

期間:2023年6月1日～2025年3月31日まで

料金:大人(13歳～69歳) 6,600円
シニア(70歳以上) 6,050円
中人(7歳～12歳) 3,300円
小人(4歳～6歳) 2,530円

メニュー名:

逸品付き夕食buffet～お肉～

期間:2023年1月4日～2024年12月27日まで

料金:大人(13歳～69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:

逸品付き夕食buffet～魚介～

期間:2023年1月4日～2024年12月27日まで

料金:大人(13歳～69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:朝食 和洋buffet

期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7歳～12歳) 1,705円
小人(4歳～6歳) 1,100円



アニバーサリー

メニュー名:アニバーサリーケーキ

期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで

メニュー名:フルーツ盛り合わせ

期間:2021年3月12日～2025年3月31日まで



テイクアウトメニュー

メニュー名：
お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffeテイクアウト』

期間：2022年7月14日～2025年3月31日まで
料金：1セット 4,320円

メニュー名：
お部屋でゆったりとご朝食を...『朝食buffeテイクアウト』

期間：2022年3月4日～2025年3月31日まで
料金：1セット 2,646円



おすすめドリンク

メニュー名:エドシック・モノポール
キューベ アンペラトリス

期間:2024年9月1日～2025年3月31日まで

料金:グラス90ml 2,420円
ボトル750ml 18,920円