



## 12/30、31 ミゴ夕食、メニュー

メニュー名:年末特別ディナーbuffet

期間:2024年10月28日~2024年12月31日

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

## おすすめ

神戸牛と世界三大珍味と旬の食材を取り合わせた特別コースでございます。

メニュー名：  
【10・11月限定】Rapporti(ラッポルティ)〜  
神戸牛と秋の味覚・世界三大珍味〜  
期間：2024年10月1日〜2024年11月30日  
まで  
料金：19,800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  
フォアグラのパデッラ
- リングイネ シラスとグリ  
ンオリーブのサルサ・ポモー  
ロ
- ノドグロとオマール海老  
のヴァポーレ 香味野菜と  
青菜のピュレ
- お口直しの一皿
- 神戸牛ロースの炭火焼き  
お野菜のアロスト トリュフ  
ソース
- 丹波栗のパイ包み焼き  
カシスと赤ワインのソース
- 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。  
※こちらのコースは3日前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

## おすすめ

ステーキがメインの【神戸ビーフコース】。地元神  
戸のお肉をお楽しみいただけます。

メニュー名：神戸ビーフステーキコース  
期間：2024年11月1日〜2024年11月30日  
まで  
料金：9月30日まで 18,150円  
2024年10月1日から 22,000円



## ■お品書き

- レシピコンクール優秀賞  
受賞作品  
山葵と茸のズッパ 鮪のテ  
リーヌ 木こり風
- 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
- 神戸ビーフの石焼きステー  
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  
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3日前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：

## 石焼きステーキフィレコース

期間：2024年11月1日〜2024年11月30日  
まで  
料金：9月30日まで 14,520円  
2024年10月1日から 18,150円



## ■お品書き

- レシピコンクール優秀賞  
受賞作品  
山葵と茸のズッパ 鮪のテ  
リーヌ 木こり風
- 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。  
※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  
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。

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:石焼きステーキコース

期間:2024年11月1日~2024年11月30日  
まで料金:9月30日まで 12,100円  
2024年10月1日から 13,200円

## ■お品書き

- レシピコンクール優秀賞  
受賞作品  
山葵と茸のズッパ 鮪のテ  
リーヌ 木こり風
- 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  
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:Vista(ヴィスタ)

期間:2024年11月1日~2024年11月30日  
まで料金:9月30日まで 12,100円  
2024年10月1日から 13,200円

## ■お品書き

- レシピコンクール優秀賞  
受賞作品  
山葵と茸のズッパ 鮪のテ  
リーヌ 木こり風
- 海老芋のポルペッティと  
グアンチャーレ  
コンソメ館と有馬山椒パウ  
ダー
- スパゲッティーニ  
カマスのペペロンチーノ  
酢  
橘の香り
- 甘鯛のサルターレと蕪  
モツアレチーズ入りプッ  
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
- 食後のお飲み物
- 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  
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:Gioia(ジョイア)

期間:2024年11月1日~2024年11月30日  
まで料金:9月30日まで 9,680円  
2024年10月1日から 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 コンソメ館  
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・ポモー  
ロ
- 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
- 食後のお飲み物

※《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  
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。

【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: **Cuore(クオーレ)**

期間: 2024年11月1日～2024年11月30日

まで

料金: 9月30日まで 7,260円  
2024年10月1日から 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  
シラスとグリーンオリーブのサルサ・ポモドーロ
- 鴨肉のアロースト  
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  
サツマイモのテリーヌと  
瀬戸内レモンのジェラートと  
ザクロジュレ
- 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。



メインダイニング「レストランテ アルトウーラ」

メニュー名:11月限定!橙-daïda- -会席  
【和・洋・中コース】

期間:2024年11月1日～2024年11月30日  
まで  
料金:2024年10月1日から 14,630円

メニュー名:【2024年12月～】Rapporti  
(ラッポルティ)

期間:2024年11月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金:19,800円

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:小学生までのお子様対象 9月30日  
まで 4,840円  
2024年10月1日から 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  
で  
料金:～小学校高学年向け 9月30日まで  
4,235円  
2024年10月1日から 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  
で  
料金:～小学校低学年向け 9月30日まで  
2,420円  
2024年10月1日から 2,640円





## 日本料理「湊里(みおり)」

メニュー名:

【24年11月～12月】蟹贅沢重御膳

期間:2024年11月1日～2024年12月28日

まで

料金:7,920円



■お品書き

- ◆座附 焼松茸と蟹と水菜の美味浸し
- ◆温物 里芋の小豆饅頭  
かに餡掛け 山葵
- ◆合肴 蟹フリッター 蟹味噌ソース
- ◆飯物 ズワイガニとセコ蟹  
旨出汁 大葉 紅蓼 酢立  
本山葵
- ◆汁物 赤出汁  
なめこ 若芽 刻み三つ葉  
粉山椒
- ◆水菓子 季節物

※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。  
※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ください。

【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。

おすすめ

この秋限定！神戸牛と旬の食材を堪能できる贅沢会席

メニュー名:

【10・11月限定】葵(あおい)会席-神戸牛と秋の欲張り堪能会席-

期間:2024年11月1日～2024年11月30日

まで

料金:19,800円



■お品書き

- 八寸 焼椎茸と水菜と人参の美味浸し  
胡桃豆腐 紅葉人参 旨出汁 山葵  
百合根の玉蒸し  
毬栗 柿玉子 芒牛蒡 豆  
乳チーズと紅蕪博多  
黒枝豆 紅葉丸十煎餅 秋  
刀魚小袖寿司
- 吸物 土瓶蒸し  
松茸 名残り鱧 三つ葉  
酢橘
- 造里 鰯 辛味大根 焼き海苔  
鮪(中トロ) 生胡椒  
剣先烏賊 木の芽  
鯛 赤ラシの芽巻  
車海老キャビア挟み
- 合肴 神戸牛ステーキ  
焼野菜 生野菜 薬味
- 取舍 セコ蟹贅沢盛り
- 留香 関西風てっちり  
鉄皮 巻白菜 太葱 椎茸  
豆腐  
刻み葱 紅葉卸そ 酢立  
紅葉麩
- 食事 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 季節物

※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。  
※こちらのコースは3日前までの要予約でございます

おすすめ

神戸牛のステーキをメインに旬の食材を楽しめる藤会席。  
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】神戸牛会席

期間:2024年10月1日～2024年11月30日

まで

料金:9月30日まで 18,150円

2024年10月1日から 22,000円



■お品書き

- 座附 伊勢蝦レタス巻  
黄身酢掛け ラシ 防風
- 吸物 土瓶蒸し  
松茸 名残り鱧 三つ葉  
酢橘
- 温物 菊蕪スープ煮  
菊花餡掛け 三度豆笹打  
枸杞の実 本山葵
- 合肴 神戸牛ステーキ  
焼野菜 生野菜
- 口直し シークワーサーシャーベット
- 御飯 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 季節物

※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。  
※こちらのコースは3日前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ください。

【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。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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。



## 日本料理「瀟里(みおり)」

## おすすめ

三田和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しむ藤会席。  
是非ご賞味ください。

## メニュー名:【藤-ふじ】三田和牛会席

期間:2024年10月1日~2024年11月30日  
まで

料金:9月30日まで 15,730円  
2024年10月1日から 18,150円



## ■お品書き

- 座附 伊勢蝦レタス巻  
黄身酢掛け ラレシ 防風
- 吸物 土瓶蒸し  
松茸 名残り鱧 三つ葉  
酢橘
- 温物 菊蕪スープ煮  
菊花餡掛け 三度豆笹打  
枸杞の実 本山葵
- 合肴 三田和牛ステーキ  
焼野菜 生野菜 お薬味
- 口直し シークワーサーシャーベット
- 御飯 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 季節物

※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。  
※こちらのコースは3日前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てください。

## 【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。

## おすすめ

黒毛和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しむ藤会席。  
是非ご賞味ください。

## メニュー名:【藤-ふじ】黒毛和牛会席

期間:2024年10月1日~2024年11月30日  
まで

料金:9月30日まで 12,100円  
2024年10月1日から 13,200円



## ■お品書き

- 座附 伊勢蝦レタス巻  
黄身酢掛け ラレシ 防風
- 吸物 土瓶蒸し  
松茸 名残り鱧 三つ葉  
酢橘
- 温物 菊蕪スープ煮  
菊花餡掛け 三度豆笹打  
枸杞の実 本山葵
- 合肴 黒毛和牛ステーキ  
焼野菜 生野菜 お薬味
- 口直し シークワーサーシャーベット
- 御飯 松茸御飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 季節物

※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。  
※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てください。

## 【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:【董-すみれ】会席

期間:2024年10月1日~2024年11月30日  
まで

料金:9月30日まで 9,680円  
2024年10月1日から 10,450円



## ■お品書き

- ◆八寸 焼椎茸と水菜と人参の美味  
浸し  
胡桃豆腐 紅葉人参 旨出  
汁 山葵  
百合根の玉蒸し  
秋刀魚小袖寿司 黒枝豆  
丹波栗甘露煮  
紅蕪と豆乳チーズ博多 紅  
葉丸十煎餅
- ◆吸物 土瓶蒸し  
松茸 名残り鱧 三つ葉  
酢橘
- ◆造里 戻り鰹 鯛 烏賊
- ◆温物 里芋の小豆饅頭 蟹餡掛け  
山葵
- ◆焼物 甘鯛紅葉焼 勘八西京焼  
酢取り玉茗荷 納豆松葉  
さし
- ◆留肴 神戸ポーク有馬鍋  
太葱スライス 椎茸 銀杏  
松葉串
- ◆食事 松茸御飯 赤出汁 香の物
- ◆水菓子 季節物

※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。  
※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てください。

## 【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。





## 日本料理「瀟里(みおり)」

## メニュー名:和食お子様御膳

料金:~小学校高学年向け 9月30日まで  
4,235円  
2024年10月1日から 4,620円

## ■お品書き

箱もの 牛肉照焼  
海老フライ グラタンあられ  
アメリカンドック フライドポ  
テト  
六彩チャーハン ウインナー

寿司盛り合わせ 山葵抜

蓋物 茶碗蒸し  
海老 百合根 銀杏 椎茸

水菓子 季節物

添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問  
合わせください。

## 【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:和食お子様弁当

期間:2024年10月1日~2024年11月30日  
まで  
料金:~小学校低学年向け 9月30日まで  
2,420円  
2024年10月1日から 2,640円

## ■お品書き

箱物 牛肉照焼 クレソン  
鮎山掛け とろろ芋 青海  
苔  
ポテトサラダ サニーレタス  
ナポリタンスパゲッティ 粉  
チーズ

揚げ物盛り合わせ

海老フライ グラタンアラレ  
アメリカンドック フライドポ  
テト

御飯物 六彩チャーハン ウインナー

蓋物 茶碗蒸し  
海老 百合根 銀杏 椎茸

水菓子 季節物

添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問  
合わせください。

## 【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。



## 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 デイ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

メニュー名:

**11月 ご夕食ブッフェ 営業日カレンダー**

期間:2024年11月1日~2024年11月30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

## ザ・ダイニング万彩より新メニュー！彩り豊かな【一人鍋】各種

メニュー名:

【一人鍋】黒毛和牛すき焼き鍋

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで

料金:6,600円



■お品書き

◆前菜 先付け3種

◆皿盛り 黒毛和牛 白菜 玉葱 青葱 椎茸 菊菜 鋤焼麩 焼豆腐 糸蒟蒻 季節麩

◆薬味セット地鶏玉子 追い出汁

※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3日前までの要予約でございます。

【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:

2024.11.1～【一人鍋】クエ鍋

期間:2024年11月1日～2025年2月28日まで

料金:6,600円



■お品書き

◆前菜 先付け3種

◆皿盛り クエ上身・荒盛り合わせ 葛切り

白菜 水菜 白葱 椎茸  
占地 菊菜 銀杏串 季節  
麩  
丸餅 豆腐 結び湯葉 瓢  
人参

◆小土鍋 北海道利尻昆布出汁

◆薬味セット六彩ぼんず

酢橘 刻み葱 紅葉卸し

追い出汁(昆布出汁)

追い出汁(六彩ぼんず)

※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3日前までの要予約でございます。

【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:

2024.11～【一人鍋】てっちり

期間:2024年11月1日～2025年2月28日まで

料金:6,600円



■お品書き

◆前菜 先付け3種

◆鍋盛り 河豚上身・荒盛り合せ  
鉄皮 葛切り  
白菜 水菜 白葱 椎茸  
占地 菊菜 銀杏串 季節  
麩  
丸餅 豆腐 結び湯葉 瓢  
人参

◆小土鍋 北海道利尻昆布出汁

◆薬味セット六彩ぼんず

酢橘 刻み葱 紅葉卸し  
追い出汁(昆布出汁)  
追い出汁(六彩ぼんず)※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3日前までの要予約でございます。

【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。



## ザ・ダイニング万彩より新メニュー！彩り豊かな【一人鍋】各種

メニュー名：

【一人鍋】紅葉鍋源平(紅葉鯛・錦秋鱧)

期間：2024年10月1日～2024年11月30日  
まで料金：販売予定期間2024年10月～11月  
6,600円

■お品書き

◆前菜 先付け3種

◆皿盛り 紅葉鯛・錦秋鱧

白菜 水菜 白葱 椎茸  
占地 菊菜 銀杏串 季節  
麩  
丸餅 豆腐 結び湯葉 瓢  
人参

◆小土鍋 北海道利尻昆布出汁

◆葉味セット六彩ぽんず  
酢橘 刻み葱 紅葉卸し追い出汁(昆布出汁)  
追い出汁(六彩ぽんず)※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3日前までの要予約でござい  
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。

## 低アレルギー対応メニュー

メニュー名：  
アレルギ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日まで  
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
- 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品目以外については、アレルギー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【和洋コース】

期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで  
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 人参ドレッシング
- スープ ヴィーガンコンソメスープ 鰻の白焼き炙り
- 魚料理 甘鯛のソテー トマトスーゴ
- メイン 鰯吉野餡掛け 彩小角パブリカ 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、アレルギー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日まで  
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

- 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
- 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、アレルギー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。

## 低アレルギー対応メニュー

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日まで  
料金：1,320円



## ■お品書き

サラダ メランジェサラダ 淡路島の  
玉葱入り"レシツグ"  
スープ カボチャのポターージュ  
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、アレルギー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：**アレルギー対応朝食メニュー**  
期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで  
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  
スープ ど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品目以外については、アレルギー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。



## 宴会場

メニュー名:【宴(うたげ)】会席

期間:2024年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金:9月30日まで 9,680円  
2024年10月1日から 10,450円



## ご朝食メニュー

## おすすめ

バイキングではなくお席でごゆるりとお召し上がり  
いただける「和朝食膳」

朝のひと時をお楽しみください。

※四季によりお献立を変更することがございます。  
予めご了承くださいませ。

メニュー名：  
**和朝食膳(数量限定、ご予約制)**

期間：2024年10月1日～2024年11月30日

まで  
料金：3,300円



## ■お品書き

お目覚め酢 淡路オーレ酢

瓢弁当一段出汁巻き玉子 染め卸し  
(兵庫丹波篠山産奥郷玉子  
使用)

二段 生しらす 艾生姜 大葉  
紅蓼

三段 茄子田舎煮 蓮根土佐煮  
人参艶煮  
角揚射込葱生姜醤油炒め  
三度豆  
南高梅 別寅蒲鉾 本山葵  
塩煎り生銀杏ちらし 丹波  
栗甘露煮  
有馬ちりめん 有馬六彩焼  
印玉子

四段 胡瓜らん切り 有馬ピリ辛  
味噌  
人参しりしり 卵の花オリジナル  
法蓮草利久和え 紅胡椒  
甘鯛南蛮漬 蛇腹胡瓜 初  
地神  
椎茸有馬煮 マイクロトマト

温物 湯葉餡掛け  
黒豆豆腐 クコの実 山  
葵

飯物 白御飯 又は お粥とべっ  
こう館  
(丹波篠山産こしひかり使  
用)

味付け海苔

汁物 丹波篠山産黒豆味噌仕立  
て  
青さ海苔 おあげ 豆腐  
刻み葱

焼物 白甘鯛塩焼  
酢橘 大根卸し 初地神

水菓子 季節物

和朝食膳は前日16:00までの完全予約制となり  
ます。  
限定10食のご用意となりますのでお早めにご予  
約下さい。

仕入の都合によりメニューを変更する場合がご  
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  
合わせください。

【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 カンシューナッツ 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:

11月朝食ブッフェ営業日カレンダー

期間:2024年11月1日～2024年11月30日  
まで

料金:13才以上 2,695円  
7～12才 1,705円  
4～6才 1,100円





**【総料理長 徳永浩二 監修】物販コーナーお勧め商品！ レストランにて販売中！**

メニュー名: **黒豆甘露煮**

期間: 2021年7月1日～2025年3月31日まで  
料金: 1,728円

メニュー名: **丹波栗【甘露煮】・【渋皮煮】**

期間: 2021年4月18日～2025年3月31日まで  
料金: 2,916円

メニュー名: **特製ぼん酢**

期間: 2021年4月18日～2025年3月31日まで  
料金: 1,382円

メニュー名: **有馬ちりめん**

期間: 2021年4月18日～2025年3月31日まで  
料金: 1,080円

メニュー名: **椎茸有馬煮**

期間: 2021年7月1日～2025年3月31日まで  
料金: 1,242円

メニュー名: **有馬味噌【山椒入り】**

期間: 2021年4月18日～2025年3月31日まで  
料金: 1,242円

メニュー名: **有馬味噌【ぴり辛】**

期間: 2021年4月18日～2025年3月31日まで  
料金: 1,242円

メニュー名: **山椒ドレッシング**

期間: 2021年4月18日～2025年3月31日まで  
料金: 1,080円

メニュー名: **淡路玉葱ドレッシング**

期間: 2021年4月18日～2025年3月31日まで  
料金: 756円

メニュー名: **にんじんドレッシング**

期間: 2021年7月1日～2025年3月31日まで  
料金: 756円