

彩 レストラン彩

メニュー名:天然クエ鍋会席

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:19,800円



■お品書き

- 【食前酒】 口ゼ梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【造 り】 天然クエ薄作りと焼きちり
本日のお造り あしらい色々
葉味 山葵 土佐醤油 梅
ぼん酢
- 【蓋 物】 天然クエ若狭焼き
龍玉地蒸し 焼き餅 焼き
葱
露生姜 削り干し子 銀鮓
- 【揚 物】 天然クエおかき揚げ
天然クエ養老揚げ
獅子唐 檸檬 トリュフ塩
- 【大 鍋】 天然クエ
白菜 白葱 菊菜
白浜椎茸 人参 豆腐 生
麩
葉味 小山さんのぼん酢
- 【食 事】 天然クエ雑炊
香の物
揉み海苔 葱 玉子
- 【水菓子】 季節物

※3日前までの要予約
※2名様より承ります

【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年4月1日~ 紀南の彩

期間:2024年11月1日~2024年12月27日
まで
料金:5,830円

■お品書き

- 【小鉢】 本日の小鉢
- 【造 り】 本日のお造り
山葵 土佐醤油
- 【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し
梅玉葱 百合根 デイル 銀
鮓
- 【小 鍋】 国産牛と紀州うめ豚ちり鍋
白菜 白葱 水菜 柿の木
茸 豆腐
葉味 小山さんのぼん酢
- 【揚げ物】 海老馬鈴薯揚げ 魚身南高
梅
野菜 抹茶塩
- 【食 事】 熊野米 赤出汁 香の物
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はごさい
ません)

※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)

※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 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:熊野会席

期間:2024年11月1日~2024年12月30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】 薄葛仕立て
みかん鶏道明寺つみれ
大根 舞茸油煎り
芽葱 柚子
- 【造 り】 鯛サラダ 胡麻ドレッシング
本日のお造り あしらい色々
山葵 土佐醤油
- 【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し 梅玉葱
百合根 デイル 銀鮓
- 【凌 ぎ】 二八蕎麦 とんぶりとろろ
山葵 麺出汁
- 【焜 炉】 ねぎま鍋
鮪 焼き白葱 水菜 白菜
柿の木茸 柚子胡椒おろし
- 【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
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:潮風会席

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:8,800円

■お品書き

【食前酒】 口ゼ梅酒

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【椀 物】 薄葛仕立て
甘鯛蕪蒸し 舞茸
百合根 人参 水前寺海苔
水菜 松葉柚子【造 り】 てっさと河豚焼きちり
本日のお造り
土佐醤油 梅ぼん酢【揚 物】 海老芋白扇揚げ 獅子唐
蟹身餡 生姜 浅葱【凌 ぎ】 胡麻豆腐赤飯蒸し
煎り胡麻 山葵 鼈甲飴【焜 炉】 海鮮ちり鍋
鱮 河豚アラ 帆立 白菜
白葱 菊菜 白浜椎茸
薬味 小山さんのぼん酢【食 事】 熊野米 赤出汁 香の物
鮪山掛け 青海苔 山葵

【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

【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば

メニュー名:熊野牛すてーき会席

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:11,000円

■お品書き

【食前酒】 口ゼ梅酒

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【椀 物】 薄葛仕立て
みかん鶏道明寺つみれ 大
根
舞茸油煎り 芽葱 柚子【造 り】 てっさと河豚焼きちり
本日のお造り
土佐醤油 梅ぼん酢【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し 梅玉葱
百合根 デイル 銀餡【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 薬味【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

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11月1日~2024年12月27日
まで
料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】貝柱と果実のミルフィーユ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモン・蒸し鮑、天使海
老のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございませ
ん)
※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)※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。

【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。



レストラン彩

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11月4日～2025年2月28日まで
料金:5,830円

- お品書き
- 【オードブル】真鯛のエマンセ・炙り焼き
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 白身魚、貝柱、天使海老のポワレ
季節のサラダ
- 【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(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
- 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:
2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)
期間:2024年11月1日～2024年12月27日まで
料金:5,830円

- お品書き
- 【オードブル】鹿のロースト
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ
- 【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※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)
※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。

メニュー名:
2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)
期間:2024年11月4日～2025年2月28日まで
料金:5,830円

- お品書き
- 【オードブル】真鯛のエマンセ・炙り焼き
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ
- 【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(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
- 【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。

彩 レストラン彩

メニュー名:プリュニエ

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:6,600円

■お品書き

【オードブル】貝柱と果実のミルフィーユ
柚子の香り

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモンミキユイ
ヴァンプランソース【ビアンド】 和牛ランプのグリル 山葵
添え
季節の温野菜

【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)※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提
供不可となります。
(詳しくは施設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。

メニュー名:セゾン

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:8,800円

■お品書き

【アミューズ】貝柱と果実のミルフィーユ
柚子の香り

【オードブル】鹿のロースト

キノコとエメンタールのキッ
シュ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモンと天使海老のポ
ワレ
ヴァンプランソース【ビアンド】 熊野牛のグリル 山葵添
え
季節の温野菜

【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。※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提
供不可となります。
(詳しくは施設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。

メニュー名:熊野牛グルメコース

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:11,000円

■お品書き

【オードブル】鹿のロースト

キノコとエメンタールのキッ
シュ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 天使海老、貝柱、サーモ
ンのポワレ
ヴァンプランソース【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。※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提
供不可となります。
(詳しくは施設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。

 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:【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