

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12月1日～2024年12月29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 鮭のテリーヌ 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
- アルトウーラ特製選べる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て下さい。

【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 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:
石焼きステーキフィレコース

期間:2024年12月1日～2024年12月29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 鮭のテリーヌ 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
- アルトウーラ特製選べる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て下さい。

【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 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:石焼きステーキコース

期間:2024年12月1日～2024年12月29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 鮭のテリーヌ 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
- アルトウーラ特製選べる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て下さい。

【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 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: Vista(ヴィスタ)

期間: 2024年12月1日～2024年12月29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 鮭のテリーヌ 木こり風
- 神戸ポークの低温調理根セロリのスフォルマート
- 淡路ほうれん草のタリアテッレ
海老と落花生のクリームソース
- 金目鯛のヴァポアレ
金時人参と瀬戸内レモンのピュレ
- お口直しの一品
- 国産牛フィレ肉の炭火焼き
キャベツとキノコの軽いラグー
- アルトウーラ特製ドルチェ
- 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
【ゼラチン】りんご もも バナナ

メニュー名: Gioia(ジョイア)

期間: 2024年12月1日～2024年12月29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
- 神戸ポークの低温調理根セロリのスフォルマート
- フェットチーネ 播州百日鶏のラグーソース
- 真鯛と大根のグリッリア
西洋ネギのピュレ
- お口直しの一品
- 経産牛ロースのタリアータ
じゃが芋と蓮根のグラティナーレ
- アルトウーラ特製デザート
- 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12月1日～2024年12月29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
- フェットチーネ 播州百日鶏のラグーソース
- 三田ポークとリード・ヴォアのサルターレ
白ワイン風味のソースで
- アルトウーラ特製選ドルチェ
淡路ヨーグルトとオレンジのカッサータ風クレープ
温かいショコラと共に
- 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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

【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

神戸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】神戸牛会席

期間:2024年12月1日～2024年12月29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

- 温先附 蕪蒸し 白甘鯛 占地 百合根 銀餡
- 八寸 海鼠林檎卸し酢合え 丁字
茄子
蜜柑と水菜と大根浸し
黒豆山葵白和え 紅胡椒
イチゴショコラ 大根ツリー
星丸十
甘鯛若狭焼
鶏松風 玉子カステラ
- 造里 寒鰯 鮪
- 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 蟹御飯 又は 白御飯
香の物 赤出汁
- 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

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12月1日～2024年12月29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

- 温先附 蕪蒸し 白甘鯛 占地 百合根 銀餡
- 八寸 海鼠林檎卸し酢合え 丁字
茄子
蜜柑と水菜と大根浸し
黒豆山葵白和え 紅胡椒
イチゴショコラ 大根ツリー
星丸十
甘鯛若狭焼
鶏松風 玉子カステラ
- 造里 寒鰯 鮪
- 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 蟹御飯 又は 白御飯
香の物 赤出汁
- 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。

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
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12月1日～2024年12月29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
- 温先附 蕪蒸し 白甘鯛 占地 百合根 銀鮠
- 八寸 海鼠林檎卸し酢合え 丁字茄子
蜜柑と水菜と大根浸し
黒豆山葵白和え 紅胡椒
イチゴショコラ 大根ツリー
星丸十
甘鯛若狭焼
鶏松風 玉子カステラ
- 造里 寒鰯 鮪
- 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 蟹御飯 又は 白御飯
香の物 赤出汁
- 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

メニュー名:【董-すみれ】会席
期間:2024年12月1日～2024年12月29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 海鼠林檎卸し酢合え 丁字茄子
蜜柑と水菜と大根浸し
黒豆山葵白和え 紅胡椒
イチゴショコラ 大根ツリー
星丸十
甘鯛若狭焼
鶏松風 玉子カステラ
- ◆吸物 サーモン真丈
瓢人参 鶯菜 棒柚子
- ◆造里 寒鰯 鮪 烏賊 鯛
- ◆合肴 百日鶏山椒ドレッシング焼
焼目パプリカ
蓮根粉山椒焼 青梅檸檬煮
- ◆留肴 クエ鍋
蕪 太葱 椎茸 銀杏串
梅敷 薬味ぼん酢
- ◆食事 蟹御飯 又は 白御飯
香の物 赤出汁
- ◆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

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 但馬牛コロケ
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い合せください。

- 【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。

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。

【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「瀧里(みおり)」

メニュー名:和食お子様弁当

期間:2024年12月1日~2024年12月29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
鮪山掛け
ナポリタン
ポテトサラダ

揚げ物盛り合わせ

海老フライ 但馬牛コロッ
ケ 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。



日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名: 葵(あおい)会席

期間: 2024年12月1日～2025年3月31日ま

で

料金: 19,800円

イタリアン「リストラテ アルトゥーラ」クリスマスコース

おすすめ

メニュー名：
クリスマス限定 【ポインセチア】
期間：2024年12月21日～2024年12月25日
まで
料金：19,800円



- お品書き
- アミューズ 金目鯛のマリネと人参のムース 彩り野菜のインサラータ
- オードブルフォアグラのスフォルマートと六甲シャンピニオンのカプチーノ仕立て
- パスタ リングイネ 鮑とほうれん草のジェノヴェーゼ風
- 魚料理 オマール海老とキャベツのインポルティーニ 甲殻エキスと百合根のピュレ
- グラニテ シャンパンのグラニテ
- 肉料理 三田牛フィレ肉の炭火焼き トリュフのソースで
- デザート アルトゥーラ特製クリスマスデザート

食後のお飲物

※3日前16:00までの要予約となります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※アレルギーをお持ちのお客様は事前にご連絡ください。当日では対応しかねる場合がございます。
※料理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 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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名：
クリスマス限定 【アローロ】
期間：2024年12月21日～2024年12月25日
まで
料金：16,500円



- お品書き
 - アミューズ 金目鯛のマリネと人参のムース 彩り野菜のインサラータ
 - オードブル雲子のムニャイア ゴボウのピュレとチップ添え
 - パスタ リングイネ 鮑とほうれん草のジェノヴェーゼ風
 - 魚料理 クエのパデッラ 白ワインソースと柑橘フルーツのタルトと共に
 - グラニテ シャンパンのグラニテ
 - 肉料理 仔牛フィレ肉のアロスト トリュフのソースで
 - デザート アルトゥーラ特製クリスマスデザート
- 食後のお飲物

※前日16時までの要予約となります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※アレルギーをお持ちのお客様は事前にご連絡ください。当日では対応しかねる場合がございます。
※料理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 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：
クリスマス限定 【ナターレ】
期間：2024年12月21日～2024年12月25日
まで
料金：13,200円



- お品書き
- アミューズ 真鯛のマリネと人参のムース 彩り野菜のインサラータ
- オードブル雲子のムニャイア ゴボウのピュレとチップ添え
- パスタ リングイネ ホタテ貝柱とほうれん草のジェノヴェーゼ風
- 魚料理 金目鯛のヴァポーレ 白ワインソースと柑橘フルーツのタルトと共に
- アヴァン シャンパンのグラニテ
- 肉料理 三田牛ロース肉の低温調理 マデラワインのソース
- デザート アルトゥーラ特製クリスマスデザート
- アヴァン 食後のお飲物

※前日16時までの要予約となります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※アレルギーをお持ちのお客様は事前にご連絡ください。当日では対応しかねる場合がございます。
※料理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 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(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buffet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:

12月 ご夕食buffet 営業日カレンダー

期間:2024年12月1日~2024年12月31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 瓢人參

◆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 瓢人參

◆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。

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 彩小角パプリカ 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"レシッダ"
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 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12月1日～2024年12月31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 有馬ちりめん
角揚煮 切り干し大根 蓮
根田舎煮
南京揚煮 若富貴 南高梅
黒枝豆 竹輪チーズ射込
有馬焼印玉子

四段 フルーツなます
法蓮草利久和え
白滝と人参ピリ辛炒め
椎茸有馬煮 マイクロトマト
胡瓜らん切り 有馬ピリ辛
味噌
三五四酢 煎り玉まぶし
根初地神

温物 黒豆豆腐(丹波篠山産黒豆
使用)
湯葉餡掛け 山葵 クコ
の実

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 甘鯛若狭焼
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:

12月朝食ブッフェ営業日カレンダー

期間:2024年12月1日～2024年12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



【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