



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4月1日～2025年3月31日まで
料金：18,150円

メニュー名：**石焼きステーキコース**
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：13,200円

メニュー名：**Vista(ヴィスタ)**
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：13,200円

メニュー名：**Gioia(ジョイア)**
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：10,450円

メニュー名：**Cuore(クオーレ)**
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：7,920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：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：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：2,640円



日本料理「瀨里(みおり)」

メニュー名:

【25年1月2月限定】海鮮重御膳

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで

料金:7,920円



■お品書き

◆座附 河豚鉄皮とうるいの人参ドレッシング

◆温物 丹波篠山黒豆どうふ
湯葉餡掛け クコの実 山葵◆飯物 海鮮重
車海老 鮪 鯛 寒鰯
生しらす 烏賊 帆立 ウニ
イクラ サーモン◆汁物 赤出汁
魚身 若芽 刻み葱 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

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:2025年1月4日～2025年2月3日まで

料金:18,150円



■お品書き

■温先附 蕪蒸し
甘鯛 百合根 占地
銀鮓 山葵 瓢パプリカ

■造里 寒鰯 鮪

■椀物 河豚按平
梅人参 梅大根 鶯菜 撥
柚子■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 神戸牛太巻き 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

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:2025年1月4日～2025年2月3日まで

料金:13,200円



■お品書き

■温先附 蕪蒸し
甘鯛 百合根 占地
銀鮓 山葵 瓢パプリカ

■造里 寒鰯 鮪

■椀物 河豚按平
梅人参 梅大根 鶯菜 撥
柚子■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 神戸牛太巻き 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。



日本料理「瀨里(みおり)」

メニュー名:【董-すみれ】会席

期間:2025年1月4日～2025年2月3日まで
料金:10,450円

■お品書き

- ◆八寸 五目豆
胡麻豆腐 有馬味噌 紅胡椒
河豚皮とうるいぽん酢和え
- 鬼面人参 金棒牛蒡 鰯煮
- ◆吸物 松前按平
梅人参 梅大根 鶯菜 撥柚子
- ◆造里 寒鰯 鮪 烏賊
- ◆温物 里芋饅頭
みぞれ餡掛け 山葵 瓢パプリカ
- ◆留肴 クエ鍋
蕪 太葱 椎茸 銀杏串
梅敷 薬味ぽん酢
- ◆食事 神戸牛太巻 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:和食お子様弁当

期間:2025年1月4日～2025年2月3日まで
料金:～小学校低学年向け 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 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】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「瀨里(みおり)」

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



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

【2025.1.10～3.31】ザ・ダイニング万彩
ディナーbuffetのご案内

期間:2025年1月10日～2025年3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

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 人参のピューレ
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品目とアレルゲン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品目とアレルゲン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品目とアレルゲン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"レシソグ"
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。



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:

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