

彩 レストラン彩

メニュー名:天然クエ鍋会席

期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:19,800円



■お品書き

- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【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 あしらいい色々
山葵 土佐醤油 梅ぼん
酢
- 【蓋 物】 天然クエ若狭焼き
籠玉地蒸し 焼き餅 焼き
葱
露生姜 削り干し子
- 【揚 物】 天然おかき揚げ
天然クエ養老揚げ
スティックセニョール 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
薬味 小山さんのぼん酢
- 【食 事】 天然クエ雑炊
香の物
もみ海苔 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

メニュー名:

2024年4月1日~ 紀南の彩

期間:2025年1月4日~2025年2月28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 土佐醤油
- 【蓋 物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ 占
地
銀杏 白味噌餡 胡椒
- 【小 鍋】 国産牛ちり鍋
白菜 水菜 笹葱 豆腐
小山さんのぼん酢 薬味
- 【揚げ物】 海老おかき揚げ 魚身南高
梅
野菜 抹茶塩
- 【食 事】 熊野米 香の物 赤出汁
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》①18:00②18:30③19:00④19:30

(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 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:2025年1月4日~2025年2月28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】 葛素麺
鱈吉野松前蒸し 粟麩
梅素麺 笹九条葱 柚子
- 【造 り】 鮪生ハムサラダ仕立て
胡麻ドレッシング
本日のお造り
あしらいい 土佐醤油
- 【蓋 物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ
占地 銀杏 白味噌餡
- 【焼 物】 ローストビーフ
蕪油焼き ブロッコリー
大蒜チップ 山葵ソース
- 【焜 炉】 ちり鍋
うつぼオランダ
野菜 薬味
小山さんのぼん酢
- 【食 事】 熊野米 香の物 赤出汁
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45~ ②20:00~

【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

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。



彩 レストラン彩

メニュー名:潮風会席

期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:8,800円

■お品書き

- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 薄葛仕立て
蟹真丈 焼き蟹 栗
麩
金時人参 軸法蓮草
柚子
- 【造 り】 伊勢海老焼きちり
本日のお造り
山葵 土佐醤油 梅
ぼん酢
- 【蓋 物】 うずみ胡麻豆腐
玉子
溶き山葵 華風餡
- 【揚 物】 魚身おかき揚げ
トリュフ塩 煎り出汁
五色脛
- 【食 事と焜 炉】紀州鴨白味噌仕立て
白菜 九条葱
芹 山椒
すずしろ飯 青味
香の物
- 【水菓子】 季節物

※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)《土曜・ハイキング営業日》①17:45~ ②20:00~
※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:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:11,000円

■お品書き

- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 葛煮麵
鯖吉野松前蒸し 栗麩
梅素麵 笹九条葱 柚子
- 【造 り】 伊勢海老焼きちり
本日のお造り
山葵 土佐醤油 梅ぼん
酢
- 【蓋 物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ
占地 銀杏 白味噌餡
- 【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
香の物
赤出汁
- 【水菓子】 季節物

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45~ ②20:00~

※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:2025年1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、特定期間はごさいませ
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。

【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。

彩 レストラン彩

メニュー名:
2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)
期間:2025年1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。

メニュー名:**ブリュニエ**
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:6,600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】 貝柱のソテー
冬野菜のピューレ【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリエ
マディラソース

【デザート】 おまかせデザート

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～②20:00～

【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:**セゾン**
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:8,800円



■お品書き

【アミューズ】真鯛のエマンセ・炙り焼き

【オードブル】鴨のサラダ仕立て
タップナード添え

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 貝柱とクエのポワレ
冬野菜のピューレ【ビアンド】 熊野牛のグリエと温野菜
マディラソース

【デザート】 おまかせデザート

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～②20:00～

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。

【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:熊野牛グルメコース

期間:2025年1月4日～2025年2月26日まで

料金:11,000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】 甘鯛と貝柱と天使海老の
ポワレ
冬野菜のピューレ【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
マディラソース

【デザート】 おまかせデザート

※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)

《土曜・ハイソグ営業日》①17:45～ ②20:00～

※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。

除外日:12/1～12/25

【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