

windbreak ウインドブレイク(和食)

メニュー名：
かに奥越(越前がにがメインの会席)
期間：2025年1月18日～2025年3月31日まで
料金：38,500円



■お品書き

- 先附 鱸の白子と九頭竜舞茸の湯葉蒸し 蟹あんかけ
- 御造り 蟹と近海の魚盛り合わせ
- 焼き物 甲羅焼き
- 御鍋物 越前蟹すき鍋(特製焼き蟹とゆず風味鍋出汁)
- 〆 雑炊
- デザート 本日のデザート

【重要】かに奥越コースのご予約に関しまして禁漁期間の関係でご予約は3月19日まで(漁期20日までのため)で受付を終了させていただきます。また荒天に伴い漁に出られない場合がございますので予めご理解・ご了承をお願い致します。

【その他】
・鍋コースは2名様からご予約を承ります。(他のコースとの組み合わせによる2名は不可)
・3日前までに要予約
・天候により不安定な出荷になる地元食材のため、漁に出れずにご用意できない場合がございます。予めご了承をお願い致します。

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】

お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申し付けください。特にご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供させていただきます。予めご了承をお願い致します。

※食材内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(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

メニュー名：
若狭河豚会席(若狭ふぐがメインの会席)
期間：2025年1月18日～2025年3月15日まで
料金：15,400円



■お品書き

- 先付 若狭河豚のポン酢ジュレ和え
- 椀物 焼き目鯛 清水仕立て
- 造り 祝い盛り 三種盛り
- 合い肴 石川県産 鯖磯焼
- 強肴 若狭(和)牛ヒレ肉
- お食事 蟹ご飯 赤出汁 香の物
- デザート 蜜柑のエスプーマ ミント

【ご連泊及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】
お料理内容を変更希望の場合はご予約時に変更希望の旨をお申し付けください。ご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供させていただきます。予めご了承をお願い致します。
※食材内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用している特定原材料28品目対象の食材を表記しておりますが、お造りに関しましてはその日に入った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用する可能性があります。アレルギーをお持ちのお客様は必ずご予約時にお申し付け頂きますようご協力よろしくお願い致します。

【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。

メニュー名：**白山会席**
期間：2024年12月20日～2025年4月12日まで
料金：12,100円



■お品書き

- 前菜 鯖へしこ小袖寿司、ばい貝
うま煮、菜の花と麩の辛子
和え 合鴨ロース煮、紅白
豆腐
- 椀代わり 白子茶椀蒸し
- 造り 三種の造り盛り合わせ
- 合肴 地魚の茶塩釜焼
- 強肴 和牛ヒレ炭火焼
- 食事 釜炊きかやくご飯 赤出汁
香の物
- デザート 蜜柑のエスプーマ 水羊羹

【ご連泊及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】
お料理内容を変更希望の場合はご予約時に変更希望の旨をお申し付けください。ご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供させていただきます。予めご了承をお願い致します。
※食材内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用している特定原材料28品目対象の食材を表記しておりますが、お造りに関しましてはその日に入った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用する可能性があります。アレルギーをお持ちのお客様は必ずご予約時にお申し付け頂きますようご協力よろしくお願い致します。

【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。

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。

windmill ウインドブレイク(和食)

メニュー名: 奥越会席

期間: 2024年12月20日~2025年4月12日

まで

料金: 9,680円



■お品書き

先 附 菜の花と麩の辛子和え、紅白豆腐

造 里 近海鮮魚の二種盛

揚げ物 真河豚のから揚げ

鍋 和牛リブローズ 白菜、水菜、大根、人参、椎茸、葱、

食 事 雑炊もしくはうどん

デザート 水羊羹

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】

お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時(「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。)

特にご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承ください。

※食材内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用している特定原材料28品目対象の食材を表記しておりますが、お造里に関しましてはその日に入った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用する可能性があります。

アレルギーのお持ちのお客様は必ずご予約時にお申し付け頂きますようお願い致します。

【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。

メニュー名:

恐竜時代をイメージ お子様プレート
「ジュラシック・ダイニングアドベンチャー」

期間: 2024年10月1日~2025年4月12日まで

料金: 3,388円



■お品書き

料理内容: secret

※演出の関係上、1日に提供できる数に限りあるため2日前までの予約制です。1日限定5食のみ

アレルギー対応(食材変更等)はできませんのでご了承ください。
またご連泊等による料理内容の変更もできませんので併せてご了承ください。

※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。

【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。



windbreak

ウインドブレイク(和食)

メニュー名: **越前蟹**

期間: 2025年1月18日～2025年3月31日まで



Grand Cafe バイキングレストラン「グランドカフェ」

メニュー名:ディナーバイキング

期間:2024年4月1日～2025年4月12日まで

料金:13才以上 5,500円
70才以上 3,850円
7～12才 3,080円
4～6才 1,760円
飲み放題 2,800円
プレミアム飲み放題 3,400円

メニュー名:モーニングバイキング

期間:2024年4月1日～2025年4月13日まで

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

メニュー名:越前蟹

期間:2024年11月18日～2025年3月20日まで

料金:1杯※価格は時価につき増減します。
30,000円～



ラウンジ&レストラン「伊炉里」 ※2025年2月1日からディナーはウインドブレイクでのご提供となります。

メニュー名:プロフマール
期間:2024年12月20日~2025年4月12日まで
料金:12,100円



- お品書き
- アンティパスト①冷製・円山ツツトとスワイ蟹、蕪のクリームと柚子の香り
 - アンティパスト②ふくいポークのホルハットとレタスのホルチーソース
 - スープ 燻製合鴨と大根のブロード仕立て、西京風味
 - 魚料理 金目鯛のパテッタと鮫鱈のフリット、ニシク風味のブロッコリーソース
 - 肉料理 県産ブランド若狭牛フィルの低温調理・香草仕立て、彩りマイクロハーブを添えて

本日のデザート 本日のお楽しみデザート

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】
「ご連泊のお客様」及び「同一期間内にご利用のお客様」で、お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。
特にご指定のない場合は御連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承お願い致します。
※食材の内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(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】

メニュー名:ピアチーレコース
期間:2024年12月20日~2025年4月12日まで
料金:9,680円



- お品書き
- アンティパスト 甘海老と魚介のマリネとカリフラワームース、クリアトマトと越前塩ジュレ和え、福井梅の旨味海苔添え
 - スープ 蕪と和牛テールのイソウミト、越前鶏のトルテッリ
 - パスタ 菜の花とスワイカのマーレ・ピアンソ カニ味噌パニャカウタ風味
 - 魚料理 鯖のパテッタ、スーパディパツェ、丸頭竜まいたけ
 - 肉料理 国産牛サーロインの炭火炙り、トマトと香草のソース、寒締め法蓮草、根菜ピュレ

本日のデザート 本日のお楽しみデザート

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】
「ご連泊のお客様」及び「同一期間内にご利用のお客様」で、お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。
特にご指定のない場合は御連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承お願い致します。

※食材の内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(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

メニュー名:
お子様洋食コース「レツジェーロ」
料金:3,388円



- お品書き
- オードブル 福井サーモンのエスカロップ 森のバター醤油ソース
 - スープ 本日のスープ
 - 肉料理 牛肉と茸のポワレ バルサミコ風味
 - デザート 本日のデザート
ソフトドリンク付き

※小学生お子様向けのお料理です。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。前日17時までに要予約

【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。

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。



ラウンジ&レストラン「伊炉里」 ※2025年2月1日からディナーはウインドブレイクでのご提供となります。

メニュー名:キッズプレート「バンビーニ」
料金:1,936円



■お品書き

スープ 本日のスープ

デザート 本日のデザート

ソフトドリンク付き

※小学生お子様向けのお料理です。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。前日17時までに要予約

【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：
低アレルギー夕食メニュー和洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年4月12日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 鯛
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

焼物 甘鯛のソテー
トマトスーゴ

魚料理 鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ
ジャガイモ

食事 炊き込みご飯

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：
低アレルギー夕食メニュー洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年4月12日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルマリネ

パスタ ソルガムパスタ

魚料理 甘鯛の炙り

肉料理 ラムチャップ

お食事 お米で作ったまあいパン

デザート フルーツ3種

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：低アレルギー夕食メニュー
(お子様)
期間：2024年4月1日～2025年4月12日まで
料金：2,640円



■お品書き

スープ コーンポタージュ

メインプレートとろけるホワイトグラタン
白身フライ
まんまるじゃがいもとひじきコロッケ
トマトスーゴ

食事 野菜とひよこ豆のカレー
白ご飯

サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(大人)

期間:2024年4月1日～2025年4月13日まで

料金:2,695円



■お品書き

前菜 煮浸し茄子、金平牛蒡、ひじき煮、オクラ浸し、小松菜浸し、まぐろ煮

スープ とうもろこしの摺り流しスープ仕立て

サラダ

焼き物 白身魚の塩焼き

ごはん

フルーツ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージですメニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(お子様)

期間:2024年4月1日～2025年4月12日まで

料金:1,705円



■お品書き

スープ かぼちゃのポタージュ

メインプレートビーガンホットケーキ

サラダ メランジェサラダ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです