

レストラン彩

メニュー名: 紀南の彩

期間: 2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金: 5,830円

■お品書き

- 【小鉢】 本日の前菜
- 【造り】 本日のお造り 土佐醤油
- 【蓋物】 白魚玉地蒸し
百合根 うすい豆 鶏 海老
桜花 旨出汁 鮎
- 【小鍋】 紀州梅ぶたちり鍋
白菜 椎茸 水菜 白葱 桜
麩
小山さんのぼん酢 薬味
- 【揚げ物】 天麩羅 梅塩
海老 青唐 魚身 新玉葱
かき揚げ
- 【食事】 熊野米 香の物 赤出汁
- 【水菓子】 季節物

※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 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3月1日～2025年4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
桜鯛葛打ち 馬鈴薯餅
桜花 木の芽 あられ
- 【造り】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 山葵
- 【蓋物】 穴子飯蒸し
道明寺 桜葉 桜花
山葵 銀鮎
- 【焼物】 みかん鶏アスパラ射込み
筍木の芽焼き 蔕の唐素揚げ
- 【小鍋】 桜鯛しゃぶしゃぶ
白菜 水菜 椎茸
白葱 桜麩 薬味 (ぼん酢)
- 【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・ハイソグ営業日》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
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: 潮風会席

期間: 2025年3月1日～2025年4月30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】 清汁仕立て
海老真丈 ひとつはめ 筍
花弁人参 独活 木の芽
- 【造り】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 酒盗ジュレ
- 【蓋物】 鱈東寺蒸し
桜花 旨出汁 鮎 山葵
- 【揚げ物】 行者大蒜と桜海老かき揚げ
新玉葱 稚鮎唐揚げ
スナッパ 碗豆
天出汁 大根卸し
- 【小鍋】 あおさ海苔のしゃぶしゃぶ
鍋
熊野牛 レタス うるい 椎
茸
桜麩 あおさ海苔
- 【食事】 熊野米 赤出汁 漬物
しらす山椒煮
- 【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・ハイソグ営業日》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
【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:熊野牛すて一き会席

期間:2025年3月1日~2025年4月30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】 薄葛仕立て
桜鯛葛打ち 馬鈴薯餅
桜花 木の芽 あられ【造 里】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 酒盗ジュレ【蓋 物】 鯖東寺蒸し
桜花 旨出汁餡 山葵【台 物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼き野菜 彩サラダ
すて一きソース ぼん酢
葱 柚子胡椒卸し
山葵 塩【食 事】 熊野米
赤出汁
漬物

【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・ハイッ営業日》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

【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

メニュー名:メモワール(メイン魚料理)

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】紀州みかん鶏とうめ玉子
の
フラン・カニのジュレ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サワラ、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 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:メモワール(メイン肉料理)

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】紀州みかん鶏とうめ玉子
の
フラン・カニのジュレ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ビアンド】 和牛ランプステーキ
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 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。

彩 レストラン彩

メニュー名:プリュニエ
期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:6,600円



- お品書き
- 【オードブル】紀州みかん鶏とうめ玉子の
フラン・カニのジュレ
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 鱈のポワレ
クレームエスカルゴソース
新玉ねぎコンフィ添え
- 【ビアンド】 熊野牛チマキ肉のラグー
と春野菜
- 【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 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:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:8,800円



- お品書き
- 【アミューズ】紀州みかん鶏とうめ玉子の
フラン・カニのジュレ
- 【オードブル】クエと春野菜のベニエをう
め塩で
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 鱈と足赤エビの
クレームエスカルゴソース
新玉ねぎコンフィ添え
- 【ビアンド】 熊野牛チマキ肉のラグー
と春野菜
- 【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 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:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 【オードブル】紀州みかん鶏とうめ玉子の
フラン・カニのジュレ
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 サワラ・アワビ・足赤エビ
のポワレ
新玉ねぎコンフィ添え
- 【ビアンド】 熊野牛フィレのグリル
春野菜添え
- 【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～

※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。

彩 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