

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: 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】 鱸東寺蒸し
桜花 旨出汁 鮎 山葵
- 【揚物】 行者大蒜と桜海老かき揚げ
新玉葱 稚鮎唐揚げ
スナッパ 豌豆
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
【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・ハイソク営業日》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