

## windbreak ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名: フレンチコース「コロソジュ」  
期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで  
料金: 11,000円



## ■お品書き

アミューズ 空豆と桜エビのガレット  
アーモンドのクーリー

オードブル 福井サーモンのカルパッチョ 菜園風

スープ 新牛蒡のムースとコンソメジュレ

魚料理 桜鯛のポワレ 茗荷風味のブルーブラン

本日のグラニテお口直しの氷菓

肉料理 国産牛フィレ肉の低温調理 季節の野菜と落し蕪

本日のデザートヨモギとイチゴのソルベ

【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。予めご了承をお願い致します。  
※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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】かに

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび  
いか【いくら】【鮭】さば  
くるみ ごま【大豆】まつたけ  
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。

メニュー名:  
イタリアンコース「ピアチーレ」  
期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで  
料金: 8,800円



## ■お品書き

アンティパスト 蕪の「ラソマソジ」  
紋甲烏賊とずわい蟹の  
クリスタッセ アラクレム和え

スープ 桜鯛のカマとミネラル  
タップリのウミト

パスタ ラヴィオリ プリマヴェーラ『  
マロ』

魚料理 海老と丸ビンの  
シチリア風 サルモリッオ  
ソース

肉料理 国産牛ヒレの低温ポワレ  
西洋スモウ風味の  
カチョー・I・A°° 仕立て

本日のデザート本日のお楽しみ

【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。予めご了承をお願い致します。  
※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。)

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】かに

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび  
【いか】【いくら】鮭 さば  
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ  
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。

メニュー名: 和食会席「白山(はくさん)」  
期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで  
料金: 11,000円



## ■お品書き

座付 蛸烏賊烏賊と独活

前菜 稚鮎木の芽煮 粽寿司  
海老黄身寿司  
うると近江鴨のさき身の  
酢味噌かけ  
鯛の子旨煮 花びらゆり根  
散らし 一寸豆蜜煮

御吸物 甘鯛の桜道明寺

御造り 三種盛り合わせ

合肴 鱈と蕪の落味噌焼き

強肴 地蛤と筍 越前新若芽の吟醸蒸し

留肴 蛸烏賊烏賊と独活

御飯物 へしこと生湯葉の釜飯

デザート 苺タルト

【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つけください。ご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供を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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】かに

## ■特定原材料に準ずる21品目

牛肉【鶏肉】豚肉 あわび  
【いか】いくら【鮭】【さば】

くるみ【ごま】【大豆】まつたけ  
【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

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(和会席と洋コース)

メニュー名:和食会席「奥越(おくえつ)」  
期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで  
料金:8,800円



## ■お品書き

先附 蛍烏賊烏賊と独活  
御造り 近海の魚盛り合わせ三種  
揚げ物 海老 地魚 山菜の天麩羅  
御鍋物 黒毛和牛と白山ポークの合しゃぶ(特製鍋出汁)  
〆 越前生蕎麦(とろろ芋)  
水菓子 苺タルト

【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】

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れ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7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】  
落花生【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉【豚肉】あわび  
【いか】いくら【鮭】さば  
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ  
【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。

メニュー名:  
お子様洋食コース「レヅジェーロ」  
料金:3,080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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】  
【いか】【いくら】【鮭】さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ  
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。

メニュー名:キッズプレート「バンビーニ」  
料金:1,760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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】  
【いか】【いくら】【鮭】さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ  
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。

## ウインドブレイク(和会席と洋コース)

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4月1日～2025年3月31日まで  
料金:3,080円



## ■お品書き

恐竜の足	料理内容:レッグ チキンロースト
アンモナイトとエビ の化石	料理内容:海老天、 ゲソ天、野菜天など
火山噴火	料理内容:ミニマ グロ井火山風
メガロドン焼き	料理内容:サーモ ンのチーズ焼き
古代の溶岩石	料理内容:secret
恐竜の巣探検	料理内容:secret
古代の植物	料理内容:secret
フクイラプトル	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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

牛肉【鶏肉】【豚肉】あわび  
【いか】【いくら】【鮭】さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ  
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】

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(和会席と洋コース)

メニュー名:

**限定販売！イセエビ・サザエ**

期間:2024年5月1日～2024年6月30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3月31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



## グラマラスBBQ

メニュー名:プレミアムBBQプラン

期間:2024年4月27日~2024年11月4日ま  
で

料金:2名様(税込)より 6,000円

メニュー名:グラマラスBBQプラン

期間:2024年4月27日~2024年11月4日ま  
で

料金:2名様(税込)より 5,000円

メニュー名:お子様BBQプラン

期間:2024年4月27日~2024年11月4日ま  
で

料金:1名様(税込) 2,500円