

メインダイニング「リストランテ アルトウーラ」

おすすめ

中華の逸品と旬の食材を取り合わせた特別コースでございます。

メニュー名:【Rapporti(ラッポルティ)】

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで

料金:18,150円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 玉蜀黍のスコーンとピュレ 生ハムとパルミジャーノ・レッジャーノ
- 中華の逸品【海老の水餃子とフカヒレ入り薬膳スープ】
- 鮎と鮑のパデッラ 蓼とほうれん草のリゾット添え
- お口直しの一皿
- 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 季節のお野菜を添えて
- アルトウーラ特製選べる3種のドルチェ
- 食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※こちらのコースは3日前、2名様からの要予約でございます。
※2022.4.1より17:15/19:30
※除外日:12月22日～12月25日

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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

おすすめ

ステーキがメインの【神戸ビーフコース】。地元神戸のお肉をお楽しみいただけます。

メニュー名:神戸ビーフステーキコース

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで

料金:18,150円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 季節のアンティパスト盛り合せ
- 茄子のズッパ 鰯のコラトゥーラつけ焼き
- 神戸ビーフの石焼きステーキ 旬の焼き野菜 コンディメント各種
- アルトウーラ特製選べる3種のドルチェ
- 食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※こちらのコースは3日前の要予約でございます。
※除外日:12月22日～12月25日

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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:

石焼きステーキフィレコース

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで

料金:14,520円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 季節のアンティパスト盛り合せ
- 茄子のズッパ 鰯のコラトゥーラつけ焼き
- 黒毛和牛フィレの石焼きステーキ 旬の焼き野菜 コンディメント各種
- アルトウーラ特製選べる3種のドルチェ
- 食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
※除外日:12月22日～12月25日

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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。

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。

メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名:石焼きステーキコース

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで

料金:12,100円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 季節のアンティパスト盛り合せ
- 茄子のズッパ 鱧とコラトゥーラつけ焼き
- 黒毛和牛の石焼きステーキ 旬の焼き野菜 コンディメント各種
- アルトゥーラ特製選べる3種のドルチェ
- 食後のお飲み物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
※除外日:12月22日～12月25日

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせて下さい。

【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:Vista(ヴィスタ)

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで

料金:12,100円



■お品書き

- シェフから季節の一皿
- 玉蜀黍のスコーンとピューレ 生ハムとパルミジャーノ・レッジャーノ
- スパゲッティーニ 鱧と有馬山椒のペペロンチーノ
- 鮎のパデッタ 蓼とほうれん草のリゾット添え
- お口直しの一品
- 黒毛和牛ロース肉の炭火焼き ジャガイモの雲丹風味
- アルトゥーラ特製ドルチェ
- 食後のお飲物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
※2022.4.1より 17:15/19:30
※除外日:12月22日～12月25日

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせて下さい。

【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:Gioia(ジョイア)

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで

料金:9,680円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 玉蜀黍のスコーンとピューレ 生ハムとパルミジャーノ・レッジャーノ
- ほうれん草のタリアテッレ オルトナーラ風
- スズキとホタテ貝柱のムース 冬瓜とムール貝のズッパ
- お口直しの一品
- 骨付き子羊のアロスト しい唐のピューレと塩レモンクリーム
- アルトゥーラ特製デザート
- 食後のお飲物

※《肉料理》を+1,100円(2022年9月30日まで)
《肉料理》を+1,210円(2022年10月1日より)ヴィスタコースのメイン料理にご変更頂けます。(前日までの要予約)
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください。
※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
※2022.4.1より 17:15/19:30
※除外日:12月22日～12月25日

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせて下さい。

【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】

メニュー名: **Cuore(クオーレ)**

期間: 2024年6月1日～2024年6月30日まで

料金: 7,260円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 季節のオードブル盛り合わせ
- ほうれん草のタリアテッレ
オルトナーラ風
- 播州百日鶏のコトレッタ
フルーツマトのマリネ添え
- アルトゥーラ特製選ドルチェ
胡麻のスフレグラスとメロン
とキウイのズッパ
- 食後のお飲物

※《肉料理》を+1,650円(2022年9月30日まで)
《肉料理》を+1,815円(2022年10月1日より)ヴィ
スタコースのメイン料理にご変更頂けます。(前
日までの要予約)

※仕入れの都合により、メニューは変更する場
合がございます。

※こちらのコースは前日までの要予約でござい
ます。

※2022.4.1より 17:15/19:30

※除外日:12月22日～12月25日

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い
合わせ下さい。

【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。



メインダイニング「リ스토랑テ アルトゥーラ」

メニュー名: **お子様ステーキコース**

期間: 2021年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 小学生までのお子様対象 4,840円

メニュー名: **洋食お子様セット**

期間: 2021年4月1日～2025年3月31日まで

料金: ～小学校高学年向け 4,235円

メニュー名: **洋食お子様プレート**

期間: 2021年4月1日～2025年3月31日まで

料金: ～小学校低学年向け 2,420円

【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 セラチン 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。

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 セラチン 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。



日本料理「澤里(みおり)」

おすすめ

三田和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しむ藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】三田和牛会席

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:15,730円



■お品書き

■温先附 加茂茄子翡翠煮
雲飴掛け 甘長唐辛子
万願寺唐辛子

■椀物 海老真丈
青さ海苔 白瓜 楓南瓜
木の芽

■造里 初鰹 勘八

■合肴 三田和牛ステーキ
焼野菜 生野菜

■口直し シークワーサーシャーベット

■御飯 (5月)茗荷御飯 (6月)谷中
御飯
+550円にてお食事を生しら
す丼に変更できます。

赤出汁

香の物

■水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場
合がございます。
※こちらのコースは3日前までの要予約でござい
ます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い
合わせください。

【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

おすすめ

黒毛和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しむ藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】黒毛和牛会席

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:12,100円



■お品書き

■温先附 加茂茄子翡翠煮
雲飴掛け 甘長唐辛子
万願寺唐辛子

■椀物 海老真丈
青さ海苔 白瓜 楓南瓜
木の芽

■造里 初鰹 勘八

■合肴 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 お薬味

■口直し シークワーサーシャーベット

■御飯 (5月)茗荷御飯 (6月)谷中
御飯
+550円にてお食事を生しら
す丼に変更できます。

赤出汁

香の物

■水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場
合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でござい
ます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い
合わせください。

【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

メニュー名:【堇-すみれ】会席

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:9,680円



■お品書き

◆前菜 新順才とマイクロトマト レ
モン酢

鱧皮胡瓜ざく クコの実
菖蒲百合根 揚玉蜀黍と枝
豆団子 新甘薯 山桃神戸
煮

◆椀物 海老真丈
青さ海苔 白瓜 楓南瓜
木の芽

◆造里 勘八薄作り 初鰹

◆合肴 桜マス源平ソテーとフライ
生野菜 オリジナルタルタ
ルソース

◆留肴 豚肉と水菜のはりはり鍋
椎茸 角揚げ 菖蒲麩

◆食事 (5月)茗荷御飯 (6月)谷中
御飯
+550円にてお食事を生しら
す丼に変更できます。

赤出汁

香の物

◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場
合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でござい
ます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い
合わせください。

【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

【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。

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。

■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。



日本料理「瀨里(みおり)」

メニュー名:和食お子様御膳

料金:～小学校高学年向け 4,235円



■お品書き

箱もの 牛肉照焼
桜マスフライ 海老フライ
アメリカンドック フライドポ
テト
六彩チャーハン ウインナー

寿司盛り合わせ 山葵抜

蓋物 茶碗蒸し
海老 百合根 銀杏 椎茸

水菓子 季節物

添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い
合わせください。

【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。

メニュー名:和食お子様弁当

期間:2024年5月1日～2024年6月30日ま
で

料金:～小学校低学年向け 2,420円



■お品書き

箱物 牛肉照焼 クレソン
サーモン山掛け とろろ芋
青海苔
ポテトサラダ サニーレタス
ナポリタンスパゲッティ 粉
チーズ

揚げ物盛り合わせ
桜鱈フライ 海老フライ
アメリカンドック フライドポ
テト

御飯物 六彩チャーハン ウインナー

蓋物 茶碗蒸し
海老 百合根 銀杏 椎茸

水菓子 季節物

添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い
合わせください。

【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。



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

**【2024.4.1～6.30】ザ・ダイニング万彩
ディナーbuffetのご案内**

期間:2024年4月1日～2024年6月30日ま
で

料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名:

6月 ご夕食buffet 営業日カレンダー

期間:2024年6月1日～2024年6月30日ま
で

料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円



ザ・ダイニング万彩より新メニュー！彩り豊かな【一人鍋】各種

メニュー名：

【一人鍋】黒毛和牛すき焼き鍋

期間：2022年4月1日～2025年3月31日まで

料金：6,600円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
アレルギー対応夕食メニュー【洋コース】
期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：6,655円



■お品書き

- 前菜 勘八のオリーブオイルのマリネ 人参のピュレ 野菜の炊き合わせ
- パスタ トマトソースパスタ
- 魚料理 甘鯛の炙り ヴィーガンクリームソース
- メイン ラムチョップ ジャガイモのローズマリー風味 アスパラソテー
- パン お米で作った丸いパン
- デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアレルゲンを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名：
アレルギー対応夕食メニュー【和洋コース】
期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：6,655円



■お品書き

- 前菜 河豚のてっさ 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
- 魚料理 甘鯛のソテー トマトスーゴ
- メイン 鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ添え
- 食事 五目御飯
- デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアレルゲンを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名：
お子様アレルギー対応夕食メニュー
期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：2,420円



■お品書き

- サラダ メランジェサラダ 淡路島の玉葱入りドレッシング
- スープ コーンスープ
- プレート とろけるホワイトグラタン 白身フライ まんまるジャガイモとひじきのコロッケ トマトスーゴ
- カレー 野菜とひよこ豆のカレー
- デザート フルーツ盛り

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアレルゲンを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:
お子様アレルギー対応朝食メニュー
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,320円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ 淡路島の
玉葱入りドレッシング

スープ カボチャのポタージュ

パン ヴィーガンホットケーキ2枚
メープル・マーガリン

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツ3種盛り合せ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:**アレルギー対応朝食メニュー**
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,695円



■お品書き

副菜6種 煮浸し茄子 金平牛蒡 ひ
じき煮 オクラ浸し 小松菜
浸し マグロ煮

スープ とうもろこしのすり流しスー
プ仕立て

サラダ メランジェサラダ 淡路島の
玉葱入りドレッシング

焼物 鯛塩焼き 野菜のピューレ
添え

食事 白米

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。



宴会場

メニュー名:【宴(うたげ)】会席

期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で

料金:2023年1月4日から 9,680円



ご朝食メニュー

おすすめ

バイキングではなくお席でごゆるりとお召し上がり
いただける「和朝食膳」。

朝のひと時をお楽しみください。

※四季によりお献立を変更することがございます。
予めご了承くださいませ。

メニュー名:

和朝食膳(数量限定、ご予約制)

期間:2024年5月1日～2024年6月30日ま

で

料金:3,300円



■お品書き

お目覚め酢 淡路オーレ酢

瓢弁当一段出汁巻き玉子 染め卸し
(兵庫丹波篠山産奥郷玉子
使用)

二段 生しらす 艾生姜 大葉
紅蓼

三段 黒豆甘露煮
竹輪カルパス 南高梅 柏
餅
角揚げ田舎煮 南京揚げ ち
ぎり蒟蒻 万願寺唐辛子

四段 玉筋魚釘煮
胡瓜スティック 有馬ピリ辛
味噌
淡路新玉葱 芽かぶ ジュ
レぽん酢
法蓮草利久和え
鰯にんぴん漬 蛇腹胡瓜
ポテトサラダ

温物 揚げ出し黒豆豆腐(兵庫県
丹波篠山産黒豆使用)
天つゆ雲掛け 刻み葱
艾生姜 糸花鰹

飯物 白御飯 又は お粥とべっ
こう餡
(丹波篠山産こしひかり使
用)

味付け海苔

汁物 丹波篠山産黒豆味噌仕立
て
青さ海苔 おあげ 豆腐
刻み葱

焼物 鰯干物
酢橘 大根卸し 初地神

水菓子 季節物

和朝食膳は前日16:00までの完全予約制となり
ます。
限定10食のご用意となりますのでお早めにご予
約下さい。

仕入の都合によりメニューを変更する場合がご
ざいます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い
合わせください。

【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。



ご朝食メニュー

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2023年1月4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:

6月朝食ブッフェ営業日カレンダー

期間:2024年6月1日～2024年6月30日まで

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



【総料理長 徳永浩二 監修】物販コーナーお勧め商品！ レストランにて販売中！

メニュー名:黒豆甘露煮

期間:2021年7月1日～2025年3月31日まで
料金:1,728円

メニュー名:丹波栗【甘露煮】・【渋皮煮】

期間:2021年4月18日～2025年3月31日まで
料金:2,916円

メニュー名:特製ぽん酢

期間:2021年4月18日～2025年3月31日まで
料金:1,382円

メニュー名:有馬ちりめん

期間:2021年4月18日～2025年3月31日まで
料金:1,080円

メニュー名:椎茸有馬煮

期間:2021年7月1日～2025年3月31日まで
料金:1,242円

メニュー名:有馬味噌【山椒入り】

期間:2021年4月18日～2025年3月31日まで
料金:1,242円

メニュー名:有馬味噌【ぴり辛】

期間:2021年4月18日～2025年3月31日まで
料金:1,242円

メニュー名:山椒ドレッシング

期間:2021年4月18日～2025年3月31日まで
料金:1,080円

メニュー名:淡路玉葱ドレッシング

期間:2021年4月18日～2025年3月31日まで
料金:756円

メニュー名:にんじんドレッシング

期間:2021年7月1日～2025年3月31日まで
料金:756円