



Avant～コース～

メニュー名:『よくばりプレート』

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金:3,300円

■お品書き

温うどん or 温そば
天ぷら 握り寿司3貫 茶碗
蒸し
ポテト 唐揚げ

季節のデザート

【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:『ハンバーググリル』

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金:2,750円

■お品書き

ハンバーグ(100g)
野菜 ポテト エビフライ 唐
揚げ

季節のデザート

【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:『カレープレート』

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金:990円

■お品書き

カレー グリル野菜 ポテト
季節のデザート

【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。



低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～洋食～
期間：2022年7月1日～2025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マリネ
人参のピューレ

パスタ ソルガムパスタ
トマトソース
玉葱のブタネスカペースト

魚料理 甘鯛の炙り
ヴィーガンクリームスープ

肉料理 ラムチャップ
パプリカ ブロッコリー
カリフラワー ジャがいも
アスパラ 人参ピューレ

パン お米で作ったまあるいパン
オリーブオイル

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間：2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜 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

焼物 甘鯛のソテー
トマトスーゴ

魚料理 鰯吉野餡掛け
彩小角パプリカ
じゃがいも

食事 炊き込み御飯

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間：2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金：2,420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

メランジェサラダ
人参ドレッシング

お食事 野菜とひよこ豆のカレー
ライス

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます



低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】大人
期間：2022年7月1日～2025年3月31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
淡路島の玉葱ドレッシング

焼物 鯛塩焼き
人参のピューレ添え

食事 白米

デザート フルーツ盛合せ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】お子様
期間：2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金：1,320円



■お品書き

スープ かぼちゃのポタージュスープ

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

パン ヴィーガンホットケーキ
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 フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます



彩〜ブッフェ〜

メニュー名:ディナーブッフェ

期間:2023年1月4日〜2024年5月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 6,600円
シニア(70歳以上) 6,050円
中人(7歳〜12歳) 3,300円
小人(4歳〜6歳) 2,530円

メニュー名:

逸品付き夕食ブッフェ〜お肉〜

期間:2023年1月4日〜2024年12月27日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:

逸品付き夕食ブッフェ〜魚介〜

期間:2023年1月4日〜2024年12月27日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:朝食 和洋ブッフェ

期間:2022年1月4日〜2025年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7歳〜12歳) 1,705円
小人(4歳〜6歳) 1,100円



yu-ra-ri

yu-ra-ri プレミアム朝食

メニュー名:yu-ra-ri

和定食（前日までの予約制）

期間:2024年3月17日～2024年11月30日

まで

料金:13歳以上 3,300円



■お品書き

【小 鉢】 おばんざい四種盛合せ

【御造り】 本日の御造りと明太子盛合せ

【冷 製】 生ハム 彩り野菜盛合せ
温玉

【焼 物】 焼魚二種
信州玉子出汁巻 野沢菜ちりめん入り

【小 鍋】 白ほたる豆腐 鶏つみれ
温野菜

【お食事】 白ご飯 又は 鯛出汁海鮮
粥
香の物

【水菓子】 果物盛合せ ワインジュレ
飲むヨーグルト

ほうじ茶

コーヒーor紅茶

オレンジジュースorりんご
ジュースor

牛乳orトマトジュースor

スパークリングワイン

4/30までは、日曜日と月曜日のみの営業です。

【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。アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。



アニバーサリー

メニュー名:フルーツ盛り合わせ

期間:2021年3月12日～2025年3月31日まで

メニュー名:アニバーサリーケーキ

期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで



テイクアウトメニュー

メニュー名:
お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffetテイクアウト』
期間:2022年7月14日～2025年3月31日まで
料金:1セット 4,320円

メニュー名:
お部屋でゆったりのご朝食を...『朝食buffetテイクアウト』
期間:2022年3月4日～2025年3月31日まで
料金:1セット 2,646円

メニュー名:
ロースカツカレー[サラダ付き]
期間:2023年8月1日～2024年5月31日まで
料金:2,700円

メニュー名:**粗挽きボロネーゼペンネ**
期間:2023年8月1日～2024年5月31日まで
料金:1,944円

メニュー名:**鰻蒲焼2段重【味噌汁付】**
期間:2023年8月1日～2024年5月31日まで
料金:5,400円

メニュー名:**天婦羅2段重[味噌汁付き]**
期間:2023年8月1日～2024年5月31日まで
料金:4,500円

メニュー名:
信州天蕎麦2段重[味噌汁付き]
期間:2023年8月1日～2024年5月31日まで
料金:4,320円