



カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名:ディナーbuffe

期間:2024年4月29日～2024年5月31日まで

料金:13才以上 6,800円
70才以上 5,800円
7才～12才 4,800円
4～6才 3,200円



■お品書き

- 一、先 付 蛸と九条葱の酢味噌
和え 長芋あられ
チーズ西京炙り サー
モンサンド
稚鮎南蛮漬け 空豆
蜜煮
ストロベリーー松
揚げもぎ麩 マンゴー
黄味酢
うすい豆寄せ
- 蒸し物 上湯葉 ひすい豆あ
ん掛け
- 割 鮮 本日のお造り
- 二、煮 物 百合根万頭 ベっ甲
あん掛け
あやめ麩 スナックピー
ス
- 三、溶岩焼 甲州牛サーロイン
ポン酢 紅葉おろし
ピピカウラ
- 四、御食事 白飯 じゃこ
赤出汁 香の物
- 五、デザート 特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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。



カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 2,700円
7～12才 1,900円
4～6才 1,400円

メニュー名:
ディナーコース「ヴェルサイユ」
料金:15,000円



■お品書き
アミューズ 晚餐の始まり
オードヴル 鴨のフォアグラポワレ マン
ゴー添え
スープ 伝統のコンソメスープ ロワ
イアル共に
お魚料理 手長海老と帆立のラビオリ
包み スーシェソース
グラニテ 氷菓子
メイン 甲州牛フィレ肉のグリエ 赤
ワインソース
デザート 特製デザート
コーヒー コーヒー又は紅茶
ミナルディ 小菓子

※お料理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:ディナーコース「ループル」
料金:10,000円



■お品書き
アミューズ 晚餐の始まり
オードヴル 赤エビのポーピエッ
ト キャビア添え
バスクソース
シェフおすすめの
一皿 和風コンソメスープ
お魚料理 本日のお魚料理
お口直し グラニテ
メイン 国産牛フィレ肉の
グリエ
グリーンピースのク
ロケット
エスパニョールソー
ス
デザート チェリーとピスタチ
オのパイ菓子
エスプレッソのアイ
スクリームと共に
コーヒー コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。

【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:ディナーコース「エッフェル」
期間:2024年5月1日～2024年5月31日ま
で
料金:7,700円



■お品書き
オードヴル 炙りカツオのマリネ サラダ
仕立て
ポタージュ 冷製コンソメとグリーンアス
パラガスのクリームスープ
メイン 牛フィレ肉のグリエ ハーブ
のソース
又は 本日のお魚料理
デザート 特製デザート
コーヒー コーヒー又は紅茶

本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日
に内容が異なりますのでご注意ください。

【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。



ザ・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金: 3,300円

和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」
期間:2024年4月29日～2024年5月31日まで
料金:15,000円



- お品書き
- 先付 ～烏帽子兜を添えて～
毛蟹みしり
針セロリ マンゴー入り黄味酢
鰻南蛮漬
うるいの浸し 干し貝柱
- 温物 里芋と車海老
百合根摺り流し
菜花 はらい青柚子
- 割鮮 本日のお造り
- 焼物 鰯西京焼柏葉包み
南瓜餅 はじかみ
- 小鍋 牛わらび
国産牛 木の芽 山椒
- 留肴 蝦夷鮑やわらか煮
蕪 胡瓜 りんごみぞれ酢
掛け
- 御食事 白飯 じゃこ
はたはた一夜干し
香の物 赤出汁
- デザート 特製デザートをご用意しております。

【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 セラチン 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:桂川
期間:2024年4月29日～2024年5月31日まで
料金:10,000円



- お品書き
- 前菜 うすい豆寄せ
笹巻小鯛棒寿司 空豆
蜜煮
稚鮎南蛮漬け
チーズ西京漬け炙り
サーモンサンド
あおり烏賊黄味蠟焼き
鴨ロース辛子煮
- お椀 鮎魚女くず打ち
焼茄子 ふき流し野菜
- 割鮮 本日のお造り
- 中皿 ローストビーフ
五色打ち野菜 焼椎茸
- 煮物替り 目張沢煮
里芋 法蓮草
- 揚げ物 帆立真薯磯辺揚げ
たらの芽 もみじおろし
- 御食事 冷し蕎麦
海老天 薬味 山葵
- デザート ※特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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】まっただけ
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。



和彩「旬華」

メニュー名: **お子様御膳**

期間: 2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 5,200円

メニュー名: **しゃぶしゃぶコース**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 9,500円

メニュー名: **お子様弁当**

期間: 2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金: 3,300円