



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



ザ・メインダイニング

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
オードブル	鴨のフォアグラのポワレ 巨峰のキャラメリゼ添え
シェフおすすめの 一皿	伝統のコンソメとリュフのスープ
お魚料理	オマール海老とホタテ貝のソテー スパイシー ヴィネグレットパプリカソース
お口直し	グラニテ
メイン	和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
※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】 バナナ
【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。



ザ・メインダイニング

メニュー名:ディナーコース「ループル」
期間:2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金:10,000円

メニュー名:ディナーコース「エッフェル」
期間:2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金:7,700円

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1日～2025年3月31日まで
料金:15,000円

メニュー名:桂川

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:10,000円

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2024年6月1日～2025年3月31日まで
料金:8,000円

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