

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9月1日～2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 18,150円



■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 神戸ポークのボイルハム
燻製の香り パイナップルの
キャラメリゼ添え
- イカスミのタリオリーニ
烏賊とゴーヤのサルサ・ポ
モドーロ
- 中華の逸品【甘鯛の馬鈴
薯衣揚げ キノコと青菜の
五香粉炒め】
- 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。
アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合せ下さい。

【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 パナナ
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】

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9月1日～2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 18,150円
2024年10月1日から 22,000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
- ペツシェ・ラグーのスープ
仕立て
- 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。
アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合せ下さい。

【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 パナナ
【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。

メニュー名:

石焼きステーキフィレコース

期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 14,520円
2024年10月1日から 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
- ペツシェ・ラグーのスープ
仕立て
- 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。
アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合せ下さい。

【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 パナナ
【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。

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。

メニュー名:石焼きステーキコース

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 12,100円
2024年10月1日から 13,200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
- ペッシェ・ラグーのスープ仕立て
- 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。

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 パナナ
【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。

メニュー名:Vista(ヴィスタ)

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 12,100円
2024年10月1日から 13,200円

■お品書き

- シェフから季節の一皿
- 神戸ポークのボイルハム 燻製の香り パイナップルのキャラメリゼ添え
- イカスミのタリオリーニ 烏賊とゴーヤのサルサ・ポモドーロ
- 太刀魚の天火焼き ホタテ貝柱と長芋のムースのスープ仕立て
- お口直しの一品
- 国産牛フィレ肉の炭火焼き 焼きナスのフリットと淡路玉葱の食べるソース
- アルトウーラ特製ドルチェ
- 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。
※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 パナナ
【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

メニュー名:Gioia(ジョイア)

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 9,680円
2024年10月1日から 10,450円

■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 神戸ポークのボイルハム 燻製の香り パイナップルのキャラメリゼ添え
- 焼きナスと胡桃のスパゲッティーニ 香り野菜と共に
- サーモンとパートブリックのパデッラ 胡瓜とオリーブのラビゴットソース
- お口直しの一品
- 国産牛ロース肉のインパナート インゲン豆のジェノヴェーゼ風
- アルトウーラ特製デザート
- 食後のお飲み物

※《肉料理》を+1,210円で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。

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 パナナ
【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。

含まれております。

メニュー名: Cuore(クオーレ)

期間: 2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金: 9月30日まで 7,260円
2024年10月1日から 7,920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
- 焼きナスと胡桃のスパゲッティニ 香り野菜と共に
- 神戸ポークとホタテ貝柱のサルターレ たっぷりトマトのアクアパッツァソース
- アルトゥーラ特製選ドルチェ クレマカタラーナと無花果と淡路ミルクのジェラート
- 食後のお飲物

※《肉料理》を+1,815円で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。
 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。



メインダイニング「レストランテ 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 9月30日
まで 4,840円
2024年10月1日から 5,280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 9月30日まで
4,235円
2024年10月1日から 4,620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 9月30日まで
2,420円
2024年10月1日から 2,640円



日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名:

【24年9月～10月】松茸鋤焼重御膳

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 7,260円
10月1日から 7,920円

■お品書き

- ◆座附 水菜と人参と焼椎茸の美味浸し
- ◆温物 豊年饅頭
銀餡 クコの実 山葵
- ◆飯物 松茸と黒毛和牛 鋤焼
実山椒浅煮 わさび菜漬
- ◆汁物 清汁仕立
素麺 寸三つ葉 針柚子
- ◆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。

おすすめ

黒毛和牛ステーキをメインに、中華の逸品と旬の食材を取り合わせたコースでございます。

メニュー名:【葵(あおい)会席】

期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 18,150円



■お品書き

- 前菜 萩寿司 青柿玉子 女郎花
三度豆 絹被小芋
雁金海老 秋刀魚柚庵焼
枝豆 袱紗焼
- 吸物 土瓶蒸し
早松茸 鱧 三つ葉 酢橘
- 合肴 甘鯛の馬鈴薯衣揚げ
キノコと青菜の五香粉炒め
- 合肴 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味
- シークワサーシャーベット
- 留香 鯛菊花源平巻三貫
人参ドレッシング
- 御飯 鹿尾菜御飯
- 香の物
- 赤出汁
- 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

おすすめ

神戸牛のステーキをメインに旬の食材を楽しめる藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】神戸牛会席

期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金:9月30日まで 18,150円
2024年10月1日から 22,000円

■お品書き

- 先附 白甘鯛と伊勢蝦の米粉揚
- 吸物 土瓶蒸し
早松茸 鱧 三つ葉 酢橘
- 合肴 神戸牛ステーキ
焼野菜 生野菜
- 口直し シークワサーシャーベット
- 留香 豊年饅頭
銀餡 クコの実 山葵
- 御飯 鹿尾菜御飯
- 香の物
- 赤出汁
- 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。

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。

日本料理「瀟里(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9月1日~2024年9月30日まで
料金:9月30日まで 15,730円
2024年10月1日から 18,150円



- お品書き
- 先附 白甘鯛と伊勢蝦の米粉揚揚茄子 源平プチトマト 人参ドレッシング
- 吸物 土瓶蒸し 早松茸 鱧 三つ葉 酢橘
- 合肴 三田和牛ステーキ 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
- 留着 豊年饅頭 銀餡 クコの実 山葵
- 御飯 鹿尾菜御飯
- 香の物
- 赤出汁
- 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

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9月1日~2024年9月30日まで
料金:9月30日まで 12,100円
2024年10月1日から 13,200円



- お品書き
- 先附 白甘鯛と伊勢蝦の米粉揚揚茄子 源平プチトマト 人参ドレッシング
- 吸物 土瓶蒸し 早松茸 鱧 三つ葉 酢橘
- 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
- 留着 豊年饅頭 銀餡 クコの実 山葵
- 御飯 鹿尾菜御飯
- 香の物
- 赤出汁
- 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

メニュー名:【董-すみれ】会席

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:9月30日まで 9,680円
2024年10月1日から 10,450円



- お品書き
- ◆前菜 萩寿司 青柿玉子 女郎花 三度豆 絹被小芋 雁金海老 秋刀魚柚庵焼 枝豆 袱紗焼
- ◆吸物 土瓶蒸し 早松茸 鱧 三つ葉 酢橘
- ◆造里 鯛薄作り
- ◆合肴 海老蓑揚 扇茄子 丸十 スナックエンドウ
- ◆留着 炙り鱧酒蒸し 巻白菜 豆腐 椎茸 銀杏 松葉串 茄子麩
- ◆食事 鹿尾菜御飯
- 香の物
- 赤出汁
- ◆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

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。

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。

含まれております。



日本料理「湊里(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 9月30日まで
4,235円
2024年10月1日から 4,620円

■お品書き

箱もの 牛肉照焼
海老フライ グラタンあられ
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
合わせください。

【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。

メニュー名:和食お子様弁当

期間:2024年9月1日~2024年9月30日
まで
料金:~小学校低学年向け 9月30日まで
2,420円
2024年10月1日から 2,640円

■お品書き

箱物 牛肉照焼 クレソン
鮎山掛け 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

海老フライ グラタンアラレ
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
合わせください。

【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。



The Dining
万彩 ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

おすすめ

メニュー名:
【2024.7.1~9.30】ザ・ダイニング万彩
ディナーbuffetのご案内

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



■お品書き

アレルギーをお持ちのお客様は事前にご連絡いただきますようお願いいたします。

【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。



The Dining

万彩 ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

9月 ご夕食buffet 営業日カレンダー

期間:2024年9月1日~2024年9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



- お品書き
- ◆前菜 先付け3種
- ◆皿盛り 黒毛和牛 白菜 玉葱 青葱 椎茸 菊菜 鋤焼麩 焼豆腐 糸蒟蒻 季節麩
- ◆薬味セット地鶏玉子 追い出汁

※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 パナナ
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。

メニュー名：2024.7.1～【一人鍋】鱧鍋
期間：2024年7月1日～2024年9月30日まで
料金：6,600円



- お品書き
- ◆前菜 先付け3種
- ◆皿盛り 鱧上身 瓢人參
- ◆皿盛り 淡路玉葱 奈須比 白菜 水菜 白葱 椎茸 菊菜 豆腐 茄子麩 (中皿)素麺
- ◆小土鍋 鱧用鍋出汁
- ◆薬味セット六彩ポン酢 酢橘 刻み葱 紅葉卸し

※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 パナナ
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。

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：9月30日まで 6,655円
2024年10月1日から 7,260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：9月30日まで 6,655円
2024年10月1日から 7,260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 鰯吉野餡掛け 彩小角パブリカ 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：
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：9月30日まで 2,420円
2024年10月1日から 2,640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。

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"レシッダ"
スープ カボチャのポターージュ
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:2024年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金:9月30日まで 9,680円
2024年10月1日から 10,450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9月1日～2024年9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 有馬ちりめん
竹輪チーズ 南高梅 葛寄
せ餅
角揚煮 蓮根田舎煮 切り
干し大根 三度豆

四段 法蓮草胡麻和え
胡瓜らん切り 有馬ピリ辛
味噌
人参するめ
卵の花
鱧にんびん漬 蛇腹胡瓜
根紅初地神
黒豆甘露煮

温物 湯葉餡掛け
黒豆豆腐 クコの実 山
葵

飯物 白御飯 又は お粥とべっ
こう館
(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 白甘鯛塩焼
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 カンシューナッツ 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。



ご朝食メニュー

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2024年4月1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:

9月朝食ブッフェ営業日カレンダー

期間:2024年9月1日～2024年9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: **特製ぼん酢**

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