



会席料理

メニュー名:  
**黒毛和牛がメインの特撰会席**  
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで  
料金:2024年9月30日まで 19,360円  
2024年10月1日より 21,450円



■お品書き

- 箸染 ずんだ和え  
海老 茄子 里芋  
占地 粟麩 枸杞
- 椀 吉野仕立  
帆立酒蒸し 焼茄子 舞茸  
菊花 蓮芋 露生姜
- 造里 旬のお魚盛り合わせ  
あしらい一式
- 焼物 黒毛和牛ステーキ70g  
温野菜 酢取り野菜
- 蒸物 東寺蒸し  
蟹 穴子 慈姑 椎茸  
枝豆  
蓮根餅 雲丹 山葵 蕎麦米 雲飴
- 酢物 戻り鰹とサーモン  
茗荷 水菜 二十日大根  
檸檬  
松の実 大蒜チップ 蕃茄ドレッシング
- 食事 山形県産つや姫の土鍋白御飯  
赤出汁 香の物

※事前にヒレまたはサーロインよりお選びください。当日16:00までにお決めいただけない場合は、大変恐縮ですがサーロインにてご用意させていただきます。予めご了承ください。

メニュー名:**会席 匠**  
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで  
料金:2024年9月30日まで 15,730円  
2024年10月1日より 17,600円



■お品書き

- 箸染 ずんだ和え  
海老 茄子 里芋  
占地 粟麩 枸杞
- 椀 吉野仕立  
帆立酒蒸し 焼茄子 舞茸  
菊花 蓮芋 露生姜
- 造里 旬のお魚盛り合わせ  
あしらい一式
- 焼八寸 鱧松茸  
酢橘 葉地神  
菊花と菊花と榎木のお浸し  
とんぶり 糸花  
炙りかます寿司 木の葉生姜  
月兎 萩銀杏 尾花素麵  
胡桃丸十かすてら 子持ち鮎  
栗金団 無花果チーズ
- 蒸物 東寺蒸し  
蟹 穴子 慈姑 椎茸  
枝豆  
蓮根餅 雲丹 山葵 蕎麦米 雲飴

プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g  
サーロイン又はフィレにご変更できます

メニュー名:**会席 いち游**  
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで  
料金:2024年9月30日まで 12,100円  
2024年10月1日より 13,200円



■お品書き

- 箸染 胡桃豆腐 雲丹  
蔓紫花 山葵 美味出汁  
秋鯖菊花巻  
菊大根 茗荷 蓮芋  
玉胡瓜 生姜 土佐酢餡
- 椀 清汁仕立  
萩真薯 海老 椎茸 尾花三度豆 柚子
- 造里 旬の鮮魚  
あしらい一式
- 焚合 茄子田舎煮 紅葉南瓜  
鴨団子 絹さや 木の芽
- 焼物 秋鮭香味焼  
木野子色々 枝豆 松の実  
酢取り野菜 檸檬
- 揚物 鱧大葉巻 陸蓮根海老射込み  
玉蜀黍丸 銀杏 蓮根煎餅  
紅卸し 美味出汁 梅味噌
- 食事 山形県産つや姫の土鍋白御飯  
赤出汁 香の物
- 水菓子 季節の果物と氷菓子

プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g  
サーロイン又はフィレにご変更できます

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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。

酢物

戻り鰹とサーモン

茗荷 水菜 二十日大根

檸檬

松の実 大蒜チップ 蕃

茄ドレッシング

食事

山形県産つや姫の土鍋白

御飯

赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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。

【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。



会席料理

メニュー名: 小会席 姫

期間: 2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金: 2024年9月30日まで 9,900円  
2024年10月1日より 11,000円



お品書き

- 箸染 胡桃豆腐 雲丹  
蔓紫花 山葵 美味出汁  
秋鯖菊花巻  
菊大根 茗荷 蓮芋  
玉胡瓜 生姜 土佐酢餡
- 椀 清汁仕立  
萩真薯 海老 椎茸 尾  
花三度豆 柚子
- 造里 旬の鮮魚  
あしらい一式
- 焚合 茄子田舎煮 紅葉南瓜  
鴨団子 絹さや 木の芽
- 焼物 秋鮭香味焼  
木野子色々 枝豆 松の実  
酢取り野菜 檸檬

プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g  
サーロイン又はフィレにご変更できます

- 食事 白御飯  
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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:

お子様♪お子様ステーキセット

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 12歳までのお子様限定 6,655円  
お造り、茶碗蒸しなし 4,840円  
2024年10月1日より 7,370円  
お造り、茶碗蒸しなし 5,390円



お品書き

- メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造り  
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

【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: お子様♪セット

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 12歳までのお子様限定 4,235円  
お造り、茶碗蒸しなし 2,420円  
2024年10月1日より 4,730円  
お造り、茶碗蒸しなし 2,640円



お品書き

- ・メインプレート ・お造り  
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

【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。



## 会席料理

メニュー名: お子様♪カレーライスセット

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 12歳までのお子様限定 1,650円  
2024年10月1日より 1,815円

■お品書き

メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・  
デザート

【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: お子様♪うどんセット

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 12歳までのお子様限定 1,650円  
2024年10月1日より 1,815円

■お品書き

・うどん ・天ぷら  
・焼きおにぎり ・デザート

【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。



≡会席料理≡

メニュー名:

**【夕食】低アレルギーメニュー 大人**

期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 6,655円  
2024年10月1日より 7,260円

メニュー名:

**【夕食】低アレルギーメニュー お子様**

期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 2,420円  
2024年10月1日より 2,640円

## 『一游自慢の鍋コース』

メニュー名：  
黒毛和牛しゃぶしゃぶコース  
期間：2024年9月1日～2024年9月30日まで  
料金：2024年9月30日まで 15,730円  
2024年10月1日より 17,600円



## ■お品書き

箸染 胡桃豆腐 雲丹  
蔓紫花 山葵 美味出汁

造り 旬の造り三種盛り  
あしらい一式

しゃぶしゃぶ黒毛和牛サーロイン(120g)  
白菜 人参 菊菜 玉葱 白葱  
松木野子 榎木茸 水菜  
若布 豆腐 しゃぶ餅  
マロニー  
きしめん  
薬味 酢橘 ぽん酢

食事 土鍋御飯  
赤出汁  
香の物

水菓子 季節の氷菓子

※仕入れの状況によりお野菜等の内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

## 【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。



【夕食】ルームサービス

メニュー名:  
【19:45～のみ】特撰会席弁当  
期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで  
料金:国産牛ステーキ付き 2024年9月30日まで 12,100円  
ステーキなし(お弁当のみ) 2024年9月30日まで 8,800円



- お品書き
- 一、焼物 国産牛フィレステーキ(50g)  
温野菜 酢取り野菜  
山葵 ソース
  - 二、箱盛り 造里 本日のお造り三種  
焚合 茄子田舎煮 紅葉南瓜  
鴨団子 絹さや 木の芽  
揚物 鱧大葉巻 陸蓮根海老射込み  
玉蜀黍丸 銀杏 蓮根煎餅  
紅卸し 美味出汁  
梅味噌
  - 酢物 秋鯖菊花巻  
菊大根 茗荷 蓮芋  
玉胡瓜 生姜 土佐
  - 酢餡
  - 食事 白ご飯  
清汁仕立のお吸物  
香の物
  - 甘味 季節の甘味

【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

メニュー名:選べる!ステーキ重セット  
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで  
料金:《黒毛和牛》ステーキ重 2024年9月30日まで 12,100円  
《国産牛》ステーキ重 2024年9月30日まで 7,700円  
《黒毛和牛》ステーキ重 2024年10月1日より 13,200円



- お品書き
- メニュー ・ステーキ重 ・サラダ ・卵焼き  
・香の物 ・赤出汁 ・デザート
- 【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:選べる!うな重セット  
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで  
料金:特撰うな重「松」(国産うなぎ使用) 2024年9月30日まで 9,350円  
うな重「竹」 2024年9月30日まで 4,950円  
国産うなぎ 2024年10月1日より 10,340円



- お品書き
- メニュー ・うなぎ重 ・卵焼き  
・香の物 ・お吸い物 ・デザート
- 【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。



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。

## ≪夕食≫ルームサービス

メニュー名：  
**お部屋で♪お子様ステーキセット**  
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで  
料金：12歳までのお子様限定 6,655円  
お造り、茶碗蒸しなし 4,840円  
2024年10月1日より 7,370円  
お造り、茶碗蒸しなし 5,390円



## ■お品書き

メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造り  
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

## 【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：**お部屋で♪お子様セット**  
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで  
料金：12歳までのお子様限定 4,235円  
お造り、茶碗蒸しなし 2,420円  
2024年10月1日より 4,730円  
お造り、茶碗蒸しなし 2,640円



## ■お品書き

・メインプレート ・お造り  
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・デザート

## 【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：  
**お部屋で♪カレーライスセット**  
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで  
料金：12歳までのお子様限定 1,650円  
2024年10月1日より 1,815円



## ■お品書き

メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・デザート

## 【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。

## ≡【夕食】ルームサービス≡

メニュー名:お部屋で♪うどんセット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:12歳までのお子様限定 1,650円  
2024年10月1日より 1,815円

## ■お品書き

- ・うどん ・天ぷら
- ・焼きおにぎり ・デザート

## 【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。



≪鉄板焼≫ (カウンター席)

メニュー名:  
**オマール海老と黒毛和牛のコース**  
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで  
料金:2024年9月30日まで 20,900円  
2024年10月1日より 19,360円



- お品書き
- アミューズ           本日のアミューズ
- 焼き前菜           フォアグラのソテー
- スープ               枝豆のポタージュ  
                                スープ
- オマール海老の鉄板焼き   自家製ピクルス  
                                マスタードオニオン
- サラダ               きのこのサラダ
- 黒毛和牛鉄板焼き   フィレ  
                                又は  
                                サーロイン  
                                焼き野菜
- お食事               ガーリックライス

又は  
季節の焼きおにぎり  
赤出汁 香の物

デザート           本日のデザート

【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:**鮑と黒毛和牛のコース**  
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで  
料金:2024年9月30日まで 17,600円  
2024年10月1日より 19,360円



- お品書き
- アミューズ           本日のアミューズ
- 焼き前菜           フォアグラのソテー
- スープ               枝豆のポタージュ  
                                スープ
- 鮑の鉄板焼き       自家製ピクルス  
                                マスタードオニオン
- サラダ               きのこのサラダ
- 黒毛和牛鉄板焼き   フィレ  
                                又は  
                                サーロイン  
                                焼き野菜
- お食事               ガーリックライス

又は  
季節の焼きおにぎり  
赤出汁 香の物

デザート           本日のデザート

【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

メニュー名:**黒毛和牛コース**  
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで  
料金:2024年9月30日まで 15,400円  
2024年10月1日より 16,940円



- お品書き
- アミューズ           本日のアミューズ
- サラダ               グリーンサラダ
- 黒毛和牛鉄板焼き   フィレ  
                                又は  
                                サーロイン  
                                焼き野菜
- お食事               ガーリックライス

又は  
季節の焼きおにぎり  
赤出汁 香の物

デザート           本日のデザート

【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。

【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。

## ≪鉄板焼≫ (カウンター席)

メニュー名:和風コース

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで

料金:2024年9月30日まで 15,400円



■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	カマス塩焼き
スープ	枝豆のポタージュ茶碗蒸し
お造り	三種盛り
蒸し野菜	蒸し野菜・菊花館
黒毛和牛鉄板焼きフィレ	又は サーロイン 季節の焼き野菜
お食事	ガーリックライス  又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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:洋風コース

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで

料金:2024年9月30日まで 15,400円



■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	鯉のカルパッチョ
スープ	枝豆のポタージュスープ
海鮮料理	北寄貝のソテー
サラダ	きのこのサラダ
黒毛和牛鉄板焼きフィレ	又は サーロイン 季節の焼き野菜
お食事	ガーリックライス  又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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:

海鮮と野菜のヘルシーコース

期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで

料金:2024年9月30日まで 12,100円



■お品書き

アミューズ	本日のアミューズ
焼き前菜	カマス塩焼き
スープ	枝豆のポタージュスープ
蒸し野菜	蒸し野菜
サラダ	きのこのサラダ
鮑の鉄板焼き焼き野菜	
お食事	ガーリックライス 又は 季節の焼きおにぎり 赤出汁 香の物
デザート	本日のデザート

【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。



## ≪鉄板焼≫ (カウンター席)

メニュー名:

## お子様サイコロステーキセット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:100g 2024年9月30日まで 6,050円  
50g 2024年9月30日まで 3,300円  
100g 2024年10月1日より 6,600円  
50g 2024年10月1日より 3,630円

## ■お品書き

本日のポタージュスープ  
サイコロステーキの鉄板焼  
き  
焼き野菜  
白御飯 味噌汁 香の物  
デザート

## 【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:お子様ハンバーグセット(150g)

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 3,850円  
2024年10月1日より 4,235円

## ■お品書き

本日のポタージュスープ  
ハンバーグステーキの鉄板  
焼き  
目玉焼き 焼き野菜  
白御飯 味噌汁 香の物  
デザート

## 【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。



## 『天麩羅割烹』(カウンター席)

メニュー名:

2024.4.1～ 割烹『天麩羅コース』

期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金:唯《ゆい》 18,700円

誉《ほまれ》 15,400円

2024年10月1日より 22,000円

18,700円



## ■お品書き

箸 染	胡桃豆腐 雲丹 蔓紫花 山葵 美味出汁
造 里(唯コースのみ)	本日のお魚盛り合わせ あしらい一式
天麩羅	季節の魚介 四種 季節の野菜 三種 葉味 檸檬 天出汁 屋我地島の塩 柚子塩 抹茶塩
酢 物(唯コースのみ)	秋鯖菊花巻 菊大根 茗荷 蓮芋 玉胡瓜 生姜 土佐酢餡
食 事	天井 香の物 赤 出汁 または 天茶と香 の物
水菓子	氷菓子と季節の果 物

ご予約は3日前までとさせていただきます。





朝食

メニュー名:  
**2024.4.1～ 和食膳(土鍋御飯/お粥)  
【ルームサービス可】**  
期間:2024年4月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金:3,300円

メニュー名:  
**洋風朝食膳【ルームサービス可】**  
期間:2023年1月5日～2025年3月31日ま  
で  
料金:3,300円

メニュー名:**うどん膳**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:2,420円

メニュー名:**焼魚膳**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:2,420円

メニュー名:  
**パンケーキセット【ルームサービス可】**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:2,420円

メニュー名:**お子様和朝食膳**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:1,815円

メニュー名:**お子様洋風朝食膳**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:1,815円

メニュー名:**お子様うどん膳**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:1,210円

メニュー名:**キッズセット**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:715円

メニュー名:  
**【テイクアウト限定】翡翠の「あさぱん」**  
期間:2021年5月25日～2025年3月31日ま  
で  
料金:972円

メニュー名:  
**【朝食】低アレルギーメニュー 大人**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:2,420円

メニュー名:  
**【朝食】低アレルギーメニュー お子様**  
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま  
で  
料金:1,210円



「お祝い、記念日に…」

メニュー名:デコレーションケーキ  
期間:2022年4月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金:3,300円～