



Grand Cafe バイキングレストラン「グランドカフェ」

メニュー名: **ディナーバイキング**

期間: 2024年4月1日～2025年4月12日まで

料金: 13才以上 5,500円
70才以上 3,850円
7～12才 3,080円
4～6才 1,760円
飲み放題 2,800円
プレミアム飲み放題 3,400円

メニュー名: **モーニングバイキング**

期間: 2024年4月1日～2025年4月13日まで

料金: 13歳以上 2,695円
7～12歳 1,705円
4～6歳 1,100円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
低アレルギー夕食メニュー和洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年4月12日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 鯛
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 鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ
ジャガイモ

食事 炊き込みご飯

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：
低アレルギー夕食メニュー洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年4月12日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルマリネ

パスタ ソルガムパスタ

魚料理 甘鯛の炙り

肉料理 ラムチャップ

お食事 お米で作ったまあいパン

デザート フルーツ3種

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：低アレルギー夕食メニュー
(お子様)
期間：2024年4月1日～2025年4月12日まで
料金：2,640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

食事 野菜とひよこ豆のカレー
白ご飯

サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(大人)

期間:2024年4月1日～2025年4月13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 とうもろこしの摺り流しスープ仕立て

サラダ

焼き物 白身魚の塩焼き

ごはん

フルーツ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージですメニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(お子様)

期間:2024年4月1日～2025年4月12日まで

料金:1,705円



■お品書き

スープ かぼちゃのポタージュ

メインプレート ビーガンホットケーキ

サラダ メランジェサラダ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです