



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:
【9/1～】南房和洋折衷 海里～Kairi～
期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで
料金:11,000円

■お品書き

- 突出し 一、帆立昆布
一、新高梨と合鴨の燻製
鮪生ハム
一、秋茄子ずんだ和え
- オードブル 豚足と鰻のマトロート ふかひれのゼリー
- スープ 季節のポタージュ
- 造り みはからい
- 揚物 太刀魚地海苔揚げ 蒸し鮎
豊年揚げ
- 肉料理 国産和牛の石焼き
- お食事 舞茸炊き込み御飯 赤出汁
香の物
- デザート レアチーズケーキ

～ご利用いただきますお客様へ～
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に不安定となっており、記載させていただいておりますお品書きの内容を急遽変更させていただきます場合がございます。誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承をお願い申し上げます。

【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:
【9/1～】南房和洋折衷 汐香
～Kiyoka～
期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで
料金:8,800円

■お品書き

- 突出し 甘長豆腐と旬菜の薄葛浸し
- スープ 季節のスープ
- オードブル 季節の前菜盛り合わせ
- 造り みはからい
- 焼物 腹太鱸実山椒焼
- 肉料理 牛フィレ肉のグリル
- お食事 白米 赤出汁 香の物
- デザート 洋ナシのコンポート

～ご利用いただきますお客様へ～
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に不安定となっており、記載させていただいておりますお品書きの内容を急遽変更させていただきます場合がございます。誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承をお願い申し上げます。

【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:【9/1～】和洋御膳 湊風
～Minagi～
期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで
料金:6,600円



■お品書き

- 小鉢 旬彩豆腐
- 造り みはからい
- 温物 南京饅頭
里芋 占地 隠元 銀鮓
生姜
- 焼物 旬魚西京漬け
雲丹椎茸 枝豆カステラ
山桃 酢取蓮根
- メイン 『房の銘豚』林ポークのロースト
- お食事 白米 赤出汁 香の物
- デザート 季節のプリン

～ご利用いただきますお客様へ～
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に不安定となっており、記載させていただいておりますお品書きの内容を急遽変更させていただきます場合がございます。誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承をお願い申し上げます。

【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。



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:

アニバーサリーケーキ ※3日前まで
要予約

期間:2021年4月1日～2025年3月31日ま
で

料金:横18cm、縦7cm、高さ4cm(2名様分)
2,530円



ご夕食 1F「ラ・ジュール」

メニュー名:

ディナーbuffet (土曜・特定日のみ
営業)

期間:2024年9月1日～2024年12月27日ま
で

料金:13才以上 5,500円
70才以上 4,400円
7～12才 3,300円
4～6才 2,200円