



Avant～コース～

メニュー名:『よくばりプレート』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:3,850円



■お品書き

温うどん or 温そば
天ぷら 握り寿司3貫 茶碗蒸し
ポテト 唐揚げ
季節のデザート

【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:『ハンバーググリル』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,970円



■お品書き

ハンバーグ(100g)
野菜 ポテト エビフライ 唐揚げ
季節のデザート

【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:『カレープレート』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:1,100円



■お品書き

カレー グリル野菜 ポテト
季節のデザート

【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。



Avant～コース～

メニュー名:
和洋折衷コース『耀～かがやき～』
(前日19時までの要予約)
期間:2024年5月1日～2025年4月30日まで
料金:12,100円

メニュー名:蒼の杜-AO-
- 目と舌で旬を愉しむミニ会席
期間:2024年5月1日～2025年4月30日まで
料金:8,800円

メニュー名:瑞の杜-MIZUK-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間:2024年7月1日～2025年4月30日まで
料金:11,000円

メニュー名:ハーモニー
期間:2024年7月1日～2025年4月30日まで
料金:8,800円

メニュー名:ハーモニー Wメイン
期間:2024年7月1日～2025年4月30日まで
料金:11,000円



低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～洋食～
期間：2024年4月1日～2025年3月31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
人参のピューレ
 - パスタ ソルガムパスタ
トマトソース
玉葱のブッタネスカペースト
 - 魚料理 甘鯛の炙り
ヴィーガンクリームスープ
 - 肉料理 ラムチャップ
パプリカ ブロッコリー
カリフラワー ジャがいも
アスパラ 人参ピューレ
 - パン お米で作ったまあるいパン
オリーブオイル
 - デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間：2024年4月1日～2025年3月31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 鰯吉野餡掛け
彩小角パプリカ
じゃがいも
 - 食事 炊き込み御飯
 - デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31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
 - メランジェサラダ
人参ドレッシング
 - お食事 野菜とひよこ豆のカレー
ライス
 - ジュース ぶどう100%ジュース
 - デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます



低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】大人
期間：2024年4月1日～2025年3月31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
淡路島の玉葱ドレッシング

焼物 鯛塩焼き
人参のピューレ添え

食事 白米

デザート フルーツ盛合せ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：1,320円



■お品書き

スープ かぼちゃのポタージュスープ

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

パン ヴィーガンホットケーキ
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 フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます



彩〜buffet〜

メニュー名:ディナーbuffet

期間:2023年6月1日〜2026年3月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 6,600円
シニア(70歳以上) 6,050円
中人(7歳〜12歳) 3,300円
小人(4歳〜6歳) 2,530円

メニュー名:

逸品付き夕食buffet〜お肉〜

期間:2023年1月4日〜2026年3月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:

逸品付き夕食buffet〜魚介〜

期間:2023年1月4日〜2026年3月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:朝食 和洋buffet

期間:2022年1月4日〜2025年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7歳〜12歳) 1,705円
小人(4歳〜6歳) 1,100円



アニバーサリー

メニュー名:アニバーサリーケーキ
期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで

メニュー名:フルーツ盛り合わせ
期間:2021年3月12日～2025年3月31日まで



テイクアウトメニュー

メニュー名:

お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffeテイクアウト』

期間:2022年7月14日～2026年3月31日まで

料金:1セット 4,320円

メニュー名:

お部屋でゆったりとご朝食を...『朝食buffeテイクアウト』

期間:2022年3月4日～2025年3月31日まで

料金:1セット 2,646円