



レストラン彩

メニュー名:
2024年4月1日～ 紀南の彩
期間:2024年9月6日～2024年10月31日まで
料金:5,830円

■お品書き

- 【小鉢】 本日の小鉢
- 【造り】 本日のお造り
土佐醤油 おろしぼん酢
- 【蓋物】 穴子けんちん蒸し
季節麩 壬生菜
露生姜 旨出汁餡
- 【小鍋】 国産牛ちり鍋
白菜 笹葱 水菜 占地 豆腐
薬味 小山さんのぼん酢
- 【揚げ物】 海老馬鈴薯揚げ 魚身南高梅
野菜 梅塩 酢橘
- 【食事】 熊野米 赤出汁 香の物
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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 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:**熊野会席**
期間:2024年9月6日～2024年10月31日まで
料金:6,600円



■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀物】 菊花仕立て
うつぼ炙り 笹湯葉真丈
菊花 壬生菜 柚子
- 【造り】 本日のお造り あしら
い色々
土佐醤油 おろしぼん
酢
- 【凌ぎ】 焼茄子
酒盗オクラ 茗荷 旨
出汁
- 【揚物】 太刀魚 山芋 玉子
大根おろし 生姜 鱈
甲餡
- 【食事と焜炉】紀州うめぶた西京鍋
白菜 笹葱 占地 牛
蒟
三つ葉 七味
熊野米 赤出汁
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

【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

メニュー名:**潮風会席**
期間:2024年9月6日～2024年10月31日まで
料金:8,800円



■お品書き

- 【食前酒】 口ゼ梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀物】 土瓶蒸し
松茸 鱧 みかん鶏 帆立
銀杏 壬生菜 酢橘
- 【造り】 本日のお造り 土佐醤油
鯛薄造り 煎り酒ジュレ
- 【蓋物】 鱈玉地蒸し 百合根
浅葱 生姜 鱈鱈餡
- 【焼物】 緒方名人の子持ち鮎若狭
焼き
はじかみ甘酢漬け
加減酢 焼き茄子
- 【焜炉】 白ワイン風味
熊野牛と松茸ふりふり
九条葱 胡麻味噌タレ
小山さんのぼん酢
- 【食事】 熊野米 赤出汁 香の物
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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 バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド

【オレンジ】【カシューナッツ】アーモンド
マカダミアナッツ

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。

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。



彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛すていき会席

期間:2024年9月6日~2024年10月31日まで

料金:11,000円



■お品書き

【食前酒】 口ゼ梅酒

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【椀 物】 土瓶蒸し

松茸 鱧 みかん鶏 帆立
銀杏 壬生菜 酢橘【造 り】 本日のお造り 土佐醤油
鯛薄造り 煎り酒ジュレ

【蓋 物】 龍玉地蒸し

百合根
浅葱 生姜 鱻鱈餡

【台 物】 熊野牛サーロイン

熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぼん酢 薬味

【食 事】 熊野米

赤出汁
香の物

【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45~
②20:00~
(ご希望の時間をお伺いします)※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます

【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 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:

2024年4月1日~ メモワール(メイン魚料理)

期間:2024年9月6日~2024年10月31日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】サーモンのミキュイ
ヌイコレットレギューム

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 白身魚、貝柱、天使海老
のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はごさいませ
ん)
※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます。

【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 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:

2024年4月1日~ メモワール(メイン肉料理)

期間:2024年9月6日~2024年10月31日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】サーモンのミキュイ
ヌイコレットレギューム

【スープ】 本日のスープ・パン

【ピアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はごさいませ
ん)
※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます。

【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 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。

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。

彩 レストラン彩

メニュー名:プリュニエ

期間:2024年9月6日～2024年10月31日まで
料金:6,600円

■お品書き

- 【オードブル】サーモンミキュイ
マイユレットレギューム
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 紀州のうめ真鯛のポワレ
粒マスタードソース
- 【ビアンド】 和牛ランプ肉の網焼き
龍神しいたけとポルチー
ニ添え
- 【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

【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 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:セゾン

期間:2024年9月6日～2024年10月31日まで
料金:8,800円

■お品書き

- 【アミューズ】サーモンミキュイ
マイユレットレギューム
- 【オードブル】マグレ鴨の蜂蜜風味
金山寺ソース
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 甘鯛のポワレ
粒マスタードソース
- 【ビアンド】 熊野牛ステーキ
龍神しいたけとポルチー
ニ添え
- 【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)食材の都合により、内容を若干変更させて頂く
場合がございます。

【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:熊野牛グルメコース

期間:2024年9月6日～2024年10月31日まで
料金:11,000円

■お品書き

- 【オードブル】サーモンミキュイ
マイユレットレギューム
- 【スープ】 本日のスープ・パン
- 【ポアソン】 蒸し鮑と甘鯛のポワレ
粒マスタードソース
- 【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
赤ワインソース
- 【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます。

【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。



レストラン彩

メニュー名:**シェフおまかせコース**
期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:**料理長おまかせ会席**
期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:**天然クエ鍋会席**
期間:2024年9月1日～2025年2月28日まで
料金:19,800円

メニュー名:**【5/6～】お子様セット**
期間:2024年5月6日～2025年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
2024年4月1日～ キッズプレート
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,200円

メニュー名:**【夕食 洋】低アレルギーメニュー(大人)**
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

メニュー名:**【夕食 和洋】低アレルギーメニュー(大人)**
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー(お子様)
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:
2024年4月1日～ バイキング(土曜・特定日開催)
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 5,830円
65才以上 4,730円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名:**朝食バイキング**
期間:2020年7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:
夕食テイクアウト ステーキ丼
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円

メニュー名:**夕食テイクアウト うな丼**
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円