



## カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日ま  
で

料金: 13才以上 2,700円  
7～12才 1,900円  
4～6才 1,400円

メニュー名:  
ディナーコース「ヴェルサイユ」  
料金:15,000円



■お品書き	
アミューズ	晚餐の始まり
オードヴル	鴨のフォアグラのポワレ 巨峰のキャラメリゼ添え
シェフおすすめの 一皿	伝統のコンソメと リュフのスープ
お魚料理	オマール海老とホ タテ貝のソテー ス パイシー ヴィネグレットパ リカソース
お口直し	グラニテ
メイン	和牛フィレ肉のグリ エ 赤ワインソース
デザート	特製デザート
コーヒー	コーヒー又は紅茶
ミナルディ	小菓子

※お料理写真はイメージです  
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当  
日に決まりますのでご承知下さいませ。

## 【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:ディナーコース「ループル」  
料金:10,000円



■お品書き	
アミューズ	一口オードブル
オードブル	山梨県産鹿肉と貝類の自 家製ソーセージ
スープ	コンソメスープ 温野菜と共 に
魚料理	日替わりです
グラニテ	お口直しのシャーベット
肉料理	牛フィレ肉のグリエ シャス ールソース
デザート	利平栗のブランマンジェ ほ うじ茶のアイスクリームと共 に

## 【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:ディナーコース「エッフェル」  
期間:2024年9月1日~2024年9月30日ま  
で  
料金:7,700円



■お品書き	
オードヴル	甲斐サーモンのスモークと カボチャとサツマイモのテリー ヌ モザイク風
ポタージュ	キノコのスープ カプチーノ 仕立て
メイン	牛サーロイン肉のグリエ ポ アブルベールソース 又は 本日のお魚料理
デザート	特製デザート
コーヒー	コーヒー又は紅茶

本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日  
に内容が異なりますのでご注意くださいませ。

## 【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。



## ザ・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2022年7月1日～2025年3月31日まで

料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2022年7月1日～2025年3月31日まで

料金: 3,300円

## 和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」

期間:2024年9月9日~2024年10月2日まで

料金:15,000円



## ■お品書き

前菜	焼松茸 無花果マスカット白和え 煮鮑 菊花 モロヘイヤ 土佐酢ジュレ
お 椀	鱧 松茸 梅肉
割 鮮	平目 赤貝 鰯
焼 物	さざえ エリンギ アスパラ 玉味噌 エスカルゴバター
油 物	江戸前穴子一本揚げ 干し胡瓜 松茸
肉料理	国産牛一口ステーキ ピリ辛正油 大椎茸 隠元 酢浸し 酢立正油
御食事	占地ご飯 赤出汁 香の物
デザート	季節のフルーツ

※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。

## 【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:桂川

期間:2024年9月3日~2024年10月2日まで

料金:10,000円



## ■お品書き

前菜	白川甘鯛松笠揚げ みぞれ割りポン酢 栗しぼり 鶏松風 甲斐サーモン昆布め 柿白和えクリーム
お椀	酢橘蒸し 名残鱧 玉子豆腐 九条葱笹打ち 松茸
割 鮮	本日のお造り
焼 物	鴨ロース鉄焼 焼葱 アイコトマト蜜煮
煮 物	小芋唐揚げ 湯葉餡掛け 生麩 つゆ生姜
留め肴	鮑磯煮 白ダツ モロヘイヤ 土佐酢ジュレ
御食事	占地ご飯 赤出汁 香の物

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2024年9月3日~2024年10月2日まで

料金:8,000円



## ■お品書き

一.前菜	胡麻酢和え 胡桃豆腐 とんぶり羹 タルタルソース 栗二見 もちもち春巻き 鶏松風
割 鮮	本日のお造り
二.油物	白川甘鯛松笠揚げ みぞれ割りポン酢
三.溶岩焼	和牛A5ロース 長葱 椎茸 玉葱 ポン酢 ピピカウラ 紅葉おろし 浅葱
四.御食事	白米 じゃこ 赤出汁 香の物
五.デザート	特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。

## 【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。

デザート ※特製デザートをご用意  
しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。  
ご了承下さいませ。

【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。



和彩「旬華」

メニュー名: **お子様御膳**

期間: 2023年4月1日～2026年3月31日まで  
料金: 5,200円

メニュー名: **しゃぶしゃぶコース**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 9,500円

メニュー名: **お子様弁当**

期間: 2023年4月1日～2026年3月31日まで  
料金: 3,300円