



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