

ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名:和洋折衷コース「水仙」

期間:2024年10月1日~2024年11月30日
まで
料金:秋だけの期間限定販売 14,300円

■お品書き

- 前菜 彩り秋野菜の「チュハ」・サラダ仕立て
ふくいサーモンの瞬間グリルを添えて
- 椀物 土瓶蒸し
- 造り 三種の造り盛り合わせ
- 魚料理 鱈付き甘鯛のポワレと西京風味のラウトゥイ
柚子風味のオイルソース
- お口直し 本日のお口直しのグラニテ
- 肉料理 若狭牛フィレ肉の低温グリル、ソース・レフォール
若芽のサラダを添えて
- お食事 金目鯛と九頭竜舞茸のご飯
赤出汁 香の物
- デザート 本日のお楽しみデザート

【ご連泊及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】

お料理内容を変更希望の場合はご予約時に変更希望の旨をお申しつけください。ご指定のない場合は連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承承願致します。
※食材内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用している特定原材料28品目対象の食材を表記しておりますが、お造りに関しましてはその日に入った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用する可能性があります。
アレルギーをお持ちのお客様は必ずご予約時にお申し付け頂きますようお願い致します。

【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

メニュー名:フレンチコース「コロソジュ」

期間:2024年11月1日~2024年11月30日
まで
料金:12,100円

■お品書き

- アミューズ ふくいサーモンとクリームチーズのムース
彩りサラダを添えて
- オードブル ごちそうレシピ2024入賞作品「中口の三種の味わい」
- スープ 西洋「ホウ」の軽いクリームポタージュ
和・牛蒡のフリットを添えて
- 魚料理 鱈付き甘鯛のポワレと西京風味のラウトゥイ
柚子風味のオイルソース
- 本日のグラニテお口直しの氷菓
- 肉料理 国産牛フィレ肉の低温グリル、ソース・レフォール
若芽のサラダを添えて

本日のデザート本日のお楽しみデザート

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】

「ご連泊のお客様」及び「同一期間内にご利用のお客様」で、お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。
特にご指定のない場合は御連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承承願致します。
※食材の内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【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】メニュー名:
イタリアンコース「ピアチェーレ」期間:2024年11月1日~2024年11月30日
まで
料金:9,680円

■お品書き

- アンティパスト 彩り秋野菜の「チュハ」・サラダ仕立て
ふくいサーモンの瞬間グリルを添えて
- スープ ポルチーニ茸とマッシュルームのヴェルタータ
- パスタ 南瓜の「ヨッキ」とレタス、三種のチーズソース
越のルビートマトのソフィを添えて
- 魚料理 ごちそうレシピ2024入賞作品「鮭の薫焼き
福井のアソツアブル」
- 肉料理 国産牛フィレ肉の低温調理 牛蒡と赤ワインのソース
- 本日のデザート本日のお楽しみデザート

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお客様へのお願い】

「ご連泊のお客様」及び「同一期間内にご利用のお客様」で、お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつけください。
特にご指定のない場合は御連泊であっても同じ料理をご提供をさせていただきます。予めご了承承願致します。

※食材の内容は季節・仕入れ状況により変更になる場合がございます。(写真はイメージです。)

【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

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

マカダミアナッツ

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。

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。



ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名:
和食会席「白山(はくさん)」(※ご注意:
12月31日～1月3日の4日間は和特別
コース14,300円のみ販売となっております。)

期間:2024年10月1日～2024年11月30日
まで
料金:12,100円



■お品書き

前菜 木ノ子の有馬煮、柿白和え、
子持ち鮎甘露煮 赤萬願寺
豆富、旬の野菜のお浸し

椀物 土瓶蒸し

造り 三種の造り盛り合わせ

肴 金目鯛の粕漬け 煎り銀
杏

肴 国産牛ヒレ肉炭火焼

食事 金目鯛と九頭竜舞茸のご飯
赤出汁 香の物

デザート 季節の果実のエスプーマ

【ご連泊及び同一期間内にご利用のお客様への
お願い】

お料理内容を変更希望の場合はご予約時に
変更希望の旨をお申しつけください。ご指定のない
場合は連泊であっても同じ料理をご提供をさせ
て頂きます。予めご了承お願い致します。
※食材内容は季節・仕入れ状況により変更にな
る場合がございます。(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用して
いる特定原材料28品目対象の食材を表記して
おりますが、お造りに関しましてはその日に入
った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用
する可能性があります。
アレルギーをお持ちのお客様は必ずご予約時
にお申し付け頂きますようご協力よろしくお願い
致します。

【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

メニュー名:
和食会席「奥越(おくえつ)」(※ご注意:
12月31日～1月3日までの4日間は和
特別コース14,300円のみ販売となっ
ております。)

期間:2024年11月1日～2024年11月30日
まで
料金:9,680円



■お品書き

先附 紅ずわいの小袖寿司、柿の
白和え

お椀 清水仕立て 萩真丈

造り 近海鮮魚の二種盛合わせ

焼き合わせごちそうレシピ2024入賞作
品「鮪頬肉の味噌煮」

肴 鉄鍋焼 白山ポーク、地野
菜

食事 平泉寺米の麦とろご飯

デザート アイス ミント

【ご連泊のお客様及び同一期間内にご利用のお
客様へのお願い】

お料理内容を変更希望の場合は必ずご予約時
に「2回目以降料理変更希望」の旨をお申しつ
けください。
特にご指定のない場合は連泊であっても同じ料
理をご提供をさせていただきます。予めご了承
お願い致します。

※食材内容は季節・仕入れ状況により変更にな
る場合がございます。
(写真はイメージです。)

【アレルギーのお客様へのお願い】

コース料理のアレルギーに関しまして、使用して
いる特定原材料28品目対象の食材を表記して
おりますが、お造りに関しましてはその日に入
った鮮魚を使用するため表記以外の食材を使用
する可能性があります。
アレルギーをお持ちのお客様は必ずご予約時
にお申し付け頂きますようご協力よろしくお願い
致します。

【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

メニュー名:
お子様洋食コース「レッジェーロ」
料金:3,388円



■お品書き

オードブル 福井サーモンのエスカロッ
プ 森のバター醤油ソース

スープ 本日のスープ

肉料理 牛肉と茸のポワレ
バルサミコ風味

デザート 本日のデザート
ソフトドリンク付き

※小学生お子様向けのお料理です。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前
にお知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる
場合がございます。前日17時までに要予約

【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。

【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。

【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。

ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名:キッズプレート「バンビーニ」
料金:1,936円



■お品書き

スープ 本日のスープ

デザート 本日のデザート

ソフトドリンク付き

※小学生お子様向けのお料理です。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお知らせください。
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。前日17時まで必要予約

【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:
恐竜時代をイメージ お子様プレート
「ジュラシック・ダイニングアドベン
チャー」

期間:2024年10月1日～2025年4月12日まで
料金:3,388円



■お品書き

料理内容:secret

※演出の関係上、1日に提供できる数に限りあるため2日前までの予約制です。1日限定5食のみ

アレルギー対応(食材変更等)はできませんのでご了承ください。
またご連泊等による料理内容の変更もできませんので併せてご了承ください。

※写真はイメージで食材の内容は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 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。



windbreak

ウインドブレイク(和会席と洋コース)

メニュー名: **越前せいご蟹**

期間: 2024年11月18日～2024年12月30日

まで

料金: 1杯 3,850円



Grand Cafe バイキングレストラン「グランドカフェ」

メニュー名:

ディナーバイキング (※ご注意:12月29日～1月3日まで6日間、大人料金のみ1,100円UPになっております。)

期間:2024年4月1日～2025年4月12日まで

料金:13才以上 5,500円

70才以上 3,850円

7～12才 3,080円

4～6才 1,760円

飲み放題 2,800円

プレミアム飲み放題 3,400円

●年末年始13才以上 6,600円

メニュー名:越前せいご蟹

期間:2024年11月18日～2024年12月30日まで

料金:1杯 3,850円

メニュー名:

モーニングバイキング (※ご注意:年始料金1月1日～3日は大人料金のみ550円UPになっております。)

期間:2024年4月1日～2025年4月13日まで

料金:13歳以上 2,695円

7～12歳 1,705円

4～6歳 1,100円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
低アレルギー夕食メニュー和洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年4月12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 鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ
ジャガイモ

食事 炊き込みご飯

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：
低アレルギー夕食メニュー洋(大人)
期間：2024年4月1日～2025年4月12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

パスタ ソルガムパスタ

魚料理 甘鯛の炙り

肉料理 ラムチャップ

お食事 お米で作ったまあいパン

デザート フルーツ3種

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

メニュー名：低アレルギー夕食メニュー
(お子様)
期間：2024年4月1日～2025年4月12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

食事 野菜とひよこ豆のカレー
白ご飯

サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング

フルーツ フルーツ盛り合わせ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(大人)

期間:2024年4月1日～2025年4月13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 とうもろこしの摺り流しスープ仕立て

サラダ

焼き物 白身魚の塩焼き

ごはん

フルーツ

※食材の内容は変更になる場合がございます。
※写真はイメージですメニュー名:低アレルギー朝食メニュー
(お子様)

期間:2024年4月1日～2025年4月12日まで

料金:1,705円



■お品書き

スープ かぼちゃのポタージュ

メインプレート ビーガンホットケーキ

サラダ メランジェサラダ

※食材の内容は変更になる場合がございます
※写真はイメージです