



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:【10/1~11/30】期間限定
「秋の味覚コース」期間:2024年10月1日~2024年11月30日
まで
料金:11,000円

■お品書き

突き出し 錦秋和え

椀物 土瓶蒸し

オードブル 秋鮭のミキユイ

お造り みはからい

焼物 房総金目朴葉焼き

肉料理 国産和牛ロースのグリル
落花生ソースお食事 季節の炊き込み御飯 赤出
汁 香の物

デザート 季節のデザート

※アレルギー食材に松茸も含まれます。
~ご利用いただきますお客様へ~
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に
不安定となっており、記載させていただいており
ますお品書きの内容を急遽変更させていただ
く場合がございます。
誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承を
お願い申し上げます。

【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:
【10/1~12/27】南房和洋折衷 海里
~Kairi~期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:12,100円

■お品書き

突き出し 一、炙り鰯と旬菜の酢浸
し
一、柿の風呂吹き
一、秋茄子ずんだ和え

椀盛り 牛蒡の摺り流し仕立て

オードブル 3種の茸のオムレツ仕立て

造り みはからい

魚料理 鮑の柔らか煮
緑のスープ仕立て

温物 黒毛和牛炙り

お食事 季節の炊き込み御飯 赤出
汁 香の物

デザート 季節のデザート

~ご利用いただきますお客様へ~
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に
不安定となっており、記載させていただいており
ますお品書きの内容を急遽変更させていただ
く場合がございます。
誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承を
お願い申し上げます。

【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:
【10/1~12/27】南房和洋折衷 汐香
~Kiyoka~期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:9,680円

■お品書き

突き出し 胡桃豆腐
スープ マッシュルームとポルチー
ニ茸のスープ

オードブル 前菜3種盛り合わせ

お造り みはからい

温物 天蓼羹仕立て
房総金目鯛 蓮根餅 湯
葉 春菊 占地 柚子肉料理 牛フィレ肉のエスカロップ
葱のア・ラ・クレーン

お食事 白米 赤出汁 香の物

デザート 季節のデザート

~ご利用いただきますお客様へ~
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に
不安定となっており、記載させていただいており
ますお品書きの内容を急遽変更させていただ
く場合がございます。
誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承を
お願い申し上げます。

【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。



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:

【10/1～12/27】和洋御膳 湊凧
～Minagi～期間:2024年10月1日～2024年12月27日
まで
料金:7,260円

■お品書き

| | |
|------|----------------------------------|
| 小鉢 | 旬彩豆腐 |
| 造り | みはからい |
| 温物 | 南京饅頭 里芋 占地 隠元 銀餡 生姜 |
| 焼物 | 旬魚西京漬け 雲丹椎茸 枝豆カステラ 山桃 酢取蓮根 |
| メイン | ローストビーフ |
| お食事 | 白米 赤出汁 香の物 |
| デザート | 季節のプリン |

～ご利用いただきますお客様へ～
昨今の世界情勢の中、食材の仕入れが非常に不安定となっております、記載させていただいておりますお品書きの内容を急遽ご変更させていただく場合がございます。
誠に恐縮ではございますが、ご理解、ご了承をお願い申し上げます。

【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。



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：
ジュニアハンバーグコース ※12才まで
期間：2021年4月1日～2025年3月31日まで
料金：3,850円

メニュー名：
お子様プレート ※12才まで
期間：2021年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2,530円

メニュー名：
アニバーサリーケーキ ※3日前まで
要予約
期間：2021年4月1日～2025年3月31日まで
料金：横18cm、縦7cm、高さ4cm(2名様分)
2,530円



ご夕食 1F「ラ・ジュール」

メニュー名:

【～1/11まで】ディナーbuffet (土曜・
特定日のみ営業)

期間:2024年9月1日～2025年1月11日ま
で

料金:13才以上 5,500円
70才以上 4,400円
7～12才 3,300円
4～6才 2,200円



ご朝食 2F「旬彩」 ※営業日要確認

メニュー名:朝の定食

期間:2021年9月2日～2024年12月31日まで

| | | |
|-----|---------|--------|
| 料金: | 和定食 | 2,695円 |
| | 洋定食 | 2,695円 |
| | お子様プレート | 1,100円 |



ご朝食 1F「ラ・ジュール」 ※営業日要確認

メニュー名:モーニングブッフェ

期間:2022年4月1日～2025年1月13日ま
で

料金:13才以上 2,695円
7才～12才 1,705円
4才～6才 1,100円