



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 晩餐の始まり
 オードヴル 鴨のフォアグラポワレ 洋ナシのキャラメリゼ添え
 スープ キノコのクリームスープ トリュフクーリーと共に
 お魚料理 ボタン海老とホタテ貝のラビオリ仕立て 白ワインソース
 グラニテ 氷菓子
 メイン 黒毛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

【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:ディナーコース「ループル」
 期間:2024年11月1日~2024年12月31日
 まで
 料金:10,000円



■お品書き
 アミューズ 晩餐の始まり
 オードヴル 甲斐サーモンの自家製スモーク サラダ仕立て
 二品目のお料理 富士桜ポークの赤ワイン漬ベーコン ポワロ葱のフォンダンと共に
 お魚料理 海の幸とブイヤベース 焼きリゾットと共に
 お口直し グラニテ
 メイン 国産牛フィレ肉のグリエ ボルトレーズソース
 デザート 特製デザート
 コーヒー コーヒー又は紅茶

【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:ディナーコース「エッフェル」
 料金:7,700円



■お品書き
 オードヴル "すだち鱈のタルタル" カリフラワーのサラダと共に
 ポタージュ 里芋のクリームスープ
 メイン ◇国産牛のグリル 干し柿のソース 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

【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。



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11月5日~2024年12月4日まで
料金:15,000円



■お品書き

- 前菜 松葉蟹みしり
ポテト衣 蕪 胡瓜
- 焼鰻
赤飯 揚銀杏
- お椀替り 京丸大根スープ煮
伝助穴子 柚子味噌 針
柚子
- 割鮮 本日のお造り
- 焼物 キンキ塩焼き
レモン 染おろし
- 肉料理 和牛ロース照り焼き
焼野菜彩々
- 揚物 国産蛤二見揚げ
銀杏
- 御食事 穴子蒸し寿司
木干し 干瓢
蓮根 錦糸玉子
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11月5日~2024年12月4日まで
料金:10,000円



■お品書き

- 前菜 焼鰻
赤飯 揚銀杏
- 前八寸 いくら茶碗蒸し
百合格
胡麻ムース 数の子土佐漬
け
里芋旨煮 蟹身絹多巻き
- お椀 蕪真薯
帆立 干し貝柱
みぞれ仕立て
- 割鮮 本日のお造り
- 焼物 かますつけ焼き
南蛮焼
瓢亭玉子 焼き葱 七味
- 煮物替り もちもち蓮根海老 揚げ
出汁風
紅葉おろし 浅葱
- 留め肴 ズワイ蟹みしり
蕪 胡瓜 海月
とろろ芋 旨酢

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2024年11月5日~2024年12月4日まで
料金:8,000円



■お品書き

- 一、前菜 温湯葉
胡麻豆腐 ベつ甲あん つ
ゆ生姜
紅葉鯛
鯛サラダ 蕪
穴子棒寿司
つめだれ ガリ
- 割鮮 本日のお造り
- 二、揚物 蟹身のアーモンド揚げ
旨出汁
- 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、甘味 特製

※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。

お食事 穴子蒸し寿司
木干し 干瓢
蓮根 錦糸玉子
香の物

甘味 特製デザートを用意しております。

※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。



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