



12/31~1/6 <<年末年始メニューはこちら>>【12/10までにご予約ください】

メニュー名:
<<年末年始>>【鉄板焼】海の幸の鉄板焼コース
期間:2024年12月31日~2024年12月31日
まで
料金:24,200円



■お品書き
アミューズ 本日のアミューズ
オードブル 鰯のマリネと赤蕪
魚料理 海の幸香るブイヤベース
サラダ 季節のサラダ
鮑の鉄板焼(ソースは季節により変わります)

お食事 ガーリックライス(赤出汁 香の物)
※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もごございます。

デザート 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】くすみ

■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:
<<年末年始>>【鉄板焼】オマール海老と黒毛和牛のコース
期間:2024年12月31日~2024年12月31日
まで
料金:19,360円



■お品書き
アミューズ 本日のアミューズ
オードブル 鮪と冬野菜
スープ 百合根とセロリのスープ
オマール海老の鉄板焼 自家製ピクルス
マスタードオニオン
サラダ 季節のサラダ

黒毛和牛の鉄板焼 サーロイン肉 又は
フィレ肉
季節の焼き野菜
お食事 ガーリックライス(赤出汁 香の物)
※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もごございます。

デザート 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】くすみ

■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:
<<年末年始>>【鉄板焼】鮑と黒毛和牛のコース
期間:2024年12月31日~2024年12月31日
まで
料金:19,360円



■お品書き
アミューズ 本日のアミューズ
オードブル 鮪と冬野菜
スープ 百合根とセロリのスープ
鮑の鉄板焼 自家製ピクルス
マスタードオニオン
サラダ 自家製サラダ

黒毛和牛の鉄板焼 サーロイン肉 又は
フィレ肉
季節の焼き野菜

お食事 ガーリックライス(赤出汁 香の物)
※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もごございます。

デザート 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】くすみ

■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。



12/31～1/6 <<年末年始メニューはこちら>>【12/10までにご予約ください】

メニュー名：
<<年末年始>>【鉄板焼】黒毛和牛コース

期間：2024年12月31日～2024年12月31日
まで
料金：16,940円



■お品書き

| | |
|---------------------------|---|
| アミューズ | 本日のアミューズ |
| オードブル | 鮪と冬野菜 |
| スープ | 百合根とセロリのスープ |
| サラダ | 季節のサラダ |
| 黒毛和牛の鉄板焼サーロイン肉 又は フィレ肉 | 季節の焼き野菜 |
| お食事 | ガーリックライス(赤 出汁 香の物) ※ガーリックライス がお苦手な方には 白米のご用意もござ います。 |
| デザート | 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 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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



12/31～1/6 <<年末年始メニューはこちら>>【12/10までにご予約ください】

メニュー名：
<<年末年始>>【ルームサービス19:45～
のみ】<1日10食限定>黒毛和牛の
玉手箱
期間：2024年12月31日～2025年1月6日ま
で
料金：16,500円

メニュー名：
<<年末年始>>【ルームサービス】黒毛
和牛ステーキ重
期間：2024年12月31日～2025年1月6日ま
で
料金：14,300円

メニュー名：
<<年末年始>>【ルームサービス】特撰
国産うな重
期間：2024年12月31日～2025年1月6日ま
で
料金：12,100円



会席料理

メニュー名:
黒毛和牛がメインの特撰会席
期間:2024年12月1日~2024年12月30日
まで
料金:21,450円



- お品書き
- 箸染 雪花菜和え
小肌 金海鼠 甘海老
- 蓮根 長芋 牛蒡 三つ葉 枸杞
- 椀 清汁仕立
初雪鶏真薯 寒竹の子 椎茸
人参 高苜塔 柚子
- 造里 旬のお魚盛り合わせ
あしらい一式
- 焼物 黒毛和牛ステーキ70g
温野菜 酢取り野菜
- ※事前にヒレまたはサーロインよりお選びください。当日16:00までにお決めいただけない場合は、大変恐縮ですがサーロインにてご用意させていただきます。予めご了承ください。
- 進肴 本鮪おかき揚げ聖護院蕪
二味仕立て
白葱 有馬山椒 蕪餡
- 酢物 香箱蟹
法蓮草 防風 檸檬 蟹
- 食事 山形県産つや姫の土鍋白御飯
赤出汁 香の物
- 水菓子 季節の果物と氷菓子

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目

メニュー名:**会席 匠**
期間:2024年12月1日~2024年12月30日
まで
料金:17,600円



- お品書き
- 箸染 雪花菜和え
小肌 金海鼠 甘海老
- 蓮根 長芋 牛蒡 三つ葉 枸杞
- 椀 清汁仕立
初雪鶏真薯 寒竹の子 椎茸
人参 高苜塔 柚子
- 造里 旬のお魚盛り合わせ
あしらい一式
- 焼物 鱈西京焼
丸十松風 初地神
田舎家 鮫肝 紅葉卸し
葱 ぼん酢餡
柿の葉寿司 鯖 胡麻大葉 木の葉生姜
河豚煮凍り 淡雪掛け 金柑玉子
雪輪酒粕チーズ 公孫樹置翹黄金揚
鳴門干し柿 枯松葉素麺 落ち葉慈姑
- 進肴 本鮪おかき揚げ聖護院蕪
二味仕立て
白葱 有馬山椒 蕪餡
- 酢物 香箱蟹
法蓮草 防風 檸檬 蟹
- 食事 山形県産つや姫の土鍋白御飯
赤出汁 香の物
- 水菓子 季節の果物と氷菓子

【アレルギー情報】

メニュー名:**会席 いち游**
期間:2024年12月1日~2024年12月30日
まで
料金:13,200円



- お品書き
- 箸染 菊菜豆腐 鮭子 氷餅
高苜塔 山葵 美味出汁
河豚磯辺巻 皮煮凍り
寄椎茸 茗荷 唐草蕪
枸杞 黄身酢
- 椀 蕪雲仕立て
雪輪帆立真薯 蟹
松滑子 小蕪菜 松葉柚子
- 造里 旬の鮮魚
あしらい一式
- 小鍋 鱈ちり
白子 白菜 法蓮草
豆腐 湯葉 占地 梅人参
七味卸し 柚子胡椒 葱 ぼん酢
- 焼物 鱈巻織焼
豚西京焼 栗松風 葉地神
- プラス3,300円で黒毛和牛ステーキ 50g
サーロイン又はフィレにご変更できます
- 揚物 甘鯛松笠揚げ
慈姑煎餅 蓮根煎餅 南瓜煎餅
公孫樹丸十 木の葉海老煎餅
銀杏松葉刺し 松葉牛蒡
檸檬 塩 紅葉卸し 美味出汁

【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。

■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。

食事 山形県産つや姫の土鍋白
御飯

赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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。



会席料理

メニュー名:小会席 姫

期間:2024年12月1日~2024年12月30日
まで
料金:11,000円



お品書き

箸染 菊菜豆腐 鮭子 氷餅
高苜塔 山葵 美味出汁
河豚磯辺巻 皮煮凍り
寄椎茸 茗荷 唐草葉
枸杞 黄身酢

椀 蕪雲仕立て
雪輪帆立真薯 蟹
松滑子 小蕪菜 松葉柚子

造里 旬の鮮魚
あしらひ一式

小鍋 鱈ちり
白子 白菜 法蓮草
豆腐 湯葉 占地 梅人
参
七味卸し 柚子胡椒 葱
ぼん酢

焼物 鱈巻織焼
豚西京焼 栗松風 葉地
神

プラス3,300円で黒毛和牛ス
テーキ 50g
サーロイン又はフィレにご変
更できます

食事 白御飯
赤出汁 香の物

水菓子 季節の果物と氷菓子

【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:

お子様♪お子様ステーキセット

期間:2023年4月1日~2025年3月31日
まで
料金:12歳までのお子様限定 7,370円
お造り、茶碗蒸しなし 5,390円



お品書き

メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造
り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌
汁 ・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:お子様♪セット

期間:2023年4月1日~2025年3月31日
まで
料金:12歳までのお子様限定 4,730円
お造り、茶碗蒸しなし 2,640円



お品書き

・メインプレート ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌
汁 ・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】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。

【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。

会席料理

メニュー名:お子様♪カレーライスセット
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:12歳までのお子様限定 1,815円



■お品書き

メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・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 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:お子様♪うどんセット
期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金:12歳までのお子様限定 1,815円



■お品書き

・うどん ・天ぷら
・焼きおにぎり ・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 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。



≡会席料理≡

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー 大人
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー お子様
期間:2023年1月4日～2025年3月31日まで
料金:2,640円

「一游自慢の鍋コース」

メニュー名:

黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

期間:2024年12月1日～2024年12月30日

まで

料金:17,600円



■お品書き

箸染 菊菜豆腐 鮭子 氷餅
高苜塔 山葵 美味出汁造り 旬の造り三種盛り
あしらい一式

しゃぶしゃぶ黒毛和牛サーロイン(120g)

白菜 人参 菊菜 玉葱 白葱
松木野子 榎木茸 水菜
若布 豆腐 しゃぶ餅
マロニー
きしめん
薬味 酢橘 ぼん酢食事 土鍋御飯
赤出汁
香の物

水菓子 季節の水菓子

※仕入れの状況によりお野菜等の内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【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。

≪夕食≫ルームサービス

メニュー名:
【19:45~のみ】<1日10食限定>黒毛
和牛の玉手箱
期間:2024年12月1日~2024年12月30日
まで
料金:黒毛和牛ステーキ付き 16,500円



■お品書き

一、焼物 黒毛和牛フィレステーキ(50g)

温野菜 酢取り野菜

山葵 ソース

二、箱盛り 造里 本日のお造り三種

煮物 鱈の煮付け
白子 牛蒡 青身
白髪葱 生姜

揚物 甘鯛松笠揚げ
慈姑煎餅 蓮根煎餅
南瓜煎餅

公孫樹丸十 木の葉
海老煎餅

銀杏松葉刺し 松葉
牛蒡

檸檬 塩 紅葉卸し
美味出汁

酢物 河豚磯辺巻 皮煮凍り

寄椎茸 茗荷 唐草
蕪

枸杞 黄身酢

食事 白ご飯
蕪雲仕立のお吸物
香の物

甘味 季節の甘味

【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

メニュー名:《黒毛和牛》ステーキ重
期間:2023年4月1日~2025年3月31日
まで
料金:13,200円



■お品書き

メニュー ・ステーキ重 ・サラダ ・卵
焼き
・香の物 ・赤出汁 ・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】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:《国産》うな重
期間:2023年4月1日~2025年3月31日
まで
料金:10,340円



■お品書き

メニュー ・うな重 ・卵焼き
・香の物 ・お吸い物 ・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】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。

■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。

≪夕食≫ルームサービス

メニュー名：
お部屋で♪お子様ステーキセット
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 7,370円
お造り、茶碗蒸しなし 5,390円



■お品書き
メニュー ・ステーキ ・サラダ ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・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 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：**お部屋で♪お子様セット**
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 4,730円
お造り、茶碗蒸しなし 2,640円



■お品書き
・メインプレート ・お造り
・茶碗蒸し 白御飯 ・味噌汁 ・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】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：
お部屋で♪カレーライスセット
期間：2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金：12歳までのお子様限定 1,815円



■お品書き
メニュー ・カレーライス ・味噌汁 ・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 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。

≪【夕食】ルームサービス≫

メニュー名:お部屋でうどんセット

期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で

料金:12歳までのお子様限定 1,815円



■お品書き

- ・うどん ・天ぷら
- ・焼きおにぎり ・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。

≡鉄板焼≡ (カウンター席)

メニュー名:海の幸の鉄板焼コース
期間:2024年12月1日~2024年12月31日
まで
料金:24,200円



■お品書き

アミューズ 本日のアミューズ

オードブル 鱈のマリネと赤蕪

魚料理 海の幸香るブイヤベース

サラダ 季節のサラダ

鮑の鉄板焼(ソースは季節により変わります)

お食事 ガーリックライス(赤出汁 香の物)
※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もごございます。

デザート 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】くすみ

■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:
オマール海老と黒毛和牛のコース
期間:2024年12月1日~2024年12月31日
まで
料金:19,360円



■お品書き

アミューズ 本日のアミューズ

オードブル 鮪と冬野菜

スープ 百合根とセロリのスープ

オマール海老の鉄板焼 自家製ピクルス
マスタードオニオン

サラダ 季節のサラダ

黒毛和牛の鉄板焼 サーロイン肉 又は
フィレ肉
季節の焼き野菜

お食事 ガーリックライス(赤出汁 香の物)
※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もごございます。

デザート 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】くすみ

■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:鮑と黒毛和牛のコース
期間:2024年12月1日~2024年12月31日
まで
料金:19,360円



■お品書き

アミューズ 本日のアミューズ

オードブル 鮪と冬野菜

スープ 百合根とセロリのスープ

鮑の鉄板焼 自家製ピクルス
マスタードオニオン

サラダ 自家製サラダ

黒毛和牛の鉄板焼 サーロイン肉 又は
フィレ肉
季節の焼き野菜

お食事 ガーリックライス(赤出汁 香の物)
※ガーリックライスがお苦手な方には白米のご用意もごございます。

デザート 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】くすみ

■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。

≡鉄板焼≡ (カウンター席)

メニュー名:黒毛和牛コース
期間:2024年12月1日～2024年12月31日
まで
料金:16,940円



| | |
|----------|---|
| ■お品書き | |
| アミューズ | 本日のアミューズ |
| オードブル | 鮪と冬野菜 |
| スープ | 百合根とセロリのスープ |
| サラダ | 季節のサラダ |
| 黒毛和牛の鉄板焼 | サーロイン肉 又は フィレ肉 季節の焼き野菜 |
| お食事 | ガーリックライス(赤 出汁 香の物) ※ガーリックライス がお苦手な方には 白米のご用意もござ います。 |
| デザート | 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 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:
お子様サイコロステーキセット
期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:100g 6,600円
50g 3,630円

■お品書き

本日のポタージュスープ
サイコロステーキの鉄板焼
き
焼き野菜
白御飯 味噌汁 香の物
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 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:お子様ハンバーグセット(150g)
期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:4,235円

■お品書き

本日のポタージュスープ
ハンバーグステーキの鉄板
焼き
目玉焼き 焼き野菜
白御飯 味噌汁 香の物
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 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。



天麩羅割烹 (カウンター席)

メニュー名: 割烹『天麩羅コース』

期間: 2024年12月1日～2024年12月30日
まで料金: 唯《ゆい》 22,000円
誉《ほまれ》 18,700円

■お品書き

| | |
|-------------|---|
| 箸 染 | 菊菜豆腐 鮭子 氷餅 高苜塔 山葵 美味出汁 |
| 造 里(唯コースのみ) | 本日のお魚盛り合わせ あしらい一式 |
| 天麩羅 | 季節の魚介 四種 季節の野菜 三種 薬味 檸檬 天出汁 屋我地島の塩 柚子塩 抹茶塩 |
| 酢 物(唯コースのみ) | 河豚磯辺巻 皮煮 凍り 寄椎茸 茗荷 唐草蕪 枸杞 黄身酢 |
| 食 事 | 天井 香の物 赤 出汁 または 天茶と香 の物 |
| 水菓子 | 氷菓子と季節の果 物 |

ご予約は3日前までとさせていただきます。

メニュー名: 割烹『お子様天麩羅コース』

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日
まで

料金: 7,700円



■お品書き

| | |
|-----|----------------------|
| 箸 染 | 茶碗蒸し |
| 造 里 | 本日のお魚盛り合わせ あしらい一式 |
| 天麩羅 | 季節の魚介 季節の野菜 |
| 食 事 | 白ご飯 又は うどん |
| 水菓子 | 季節のデザート |

ご予約は3日前までとさせていただきます。



朝食

メニュー名:
2024.4.1～ 和食膳(土鍋御飯/お粥)
【ルームサービス可】
期間:2024年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:3,300円

メニュー名:
洋風朝食膳【ルームサービス可】
期間:2023年1月5日～2025年3月31日ま
で
料金:3,300円

メニュー名:うどん膳
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:2,420円

メニュー名:焼魚膳
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:2,420円

メニュー名:
パンケーキセット【ルームサービス可】
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:2,420円

メニュー名:お子様和朝食膳
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:1,815円

メニュー名:お子様洋風朝食膳
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:1,815円

メニュー名:お子様うどん膳
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:1,210円

メニュー名:キッズセット
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:715円

メニュー名:
【テイクアウト限定】翡翠の「あさぱん」
期間:2021年5月25日～2025年3月31日ま
で
料金:972円

メニュー名:
【朝食】低アレルギーメニュー 大人
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:2,420円

メニュー名:
【朝食】低アレルギーメニュー お子様
期間:2023年1月4日～2025年3月31日ま
で
料金:1,210円



「お祝い、記念日に…」

メニュー名:デコレーションケーキ
期間:2022年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:3,850円～