


ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：
【12/28～12/31】南房和洋折衷 幸
～Sachi～

期間：2024年12月28日～2024年12月31日
まで
料金：13,200円

■お品書き

- 突き出し ・鰯棒寿司 酢取り蓮根
・完熟柿湯葉蒸し 椎茸味噌
・炙り帆立と菊菜の浸し
- 椀盛り 牛蒡摺り流し
帆立真丈 法蓮草 柚子
- 前菜 三種の茸のオムレツ仕立て
- お造り お造り盛り合わせ
- 魚料理 鮑のヴァプール
- 肉料理 黒毛和牛石焼
- お食事 鯛めし
赤出汁 香の物
- デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更す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：
【12/28～12/31】南房和洋折衷 結
～Musubi～

期間：2024年12月28日～2024年12月31日
まで
料金：12,100円

■お品書き

- 突き出し ・焼舞茸菊菜浸し
・揚げ甘長豆腐
・炙り帆立と榎木の酢浸し
- スープ マッシュルームとポルチーニ茸のスープ
- オードブルトラウトサーモンのコンフィ
- お造り お造り盛り合わせ
- 温物 天蓴雲仕立て
蓮根餅 金目鯛 法蓮草
占地 柚子
- 肉料理 和牛のグリル
- お食事 鯛めし
赤出汁 香の物
- デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更す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：
【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 三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。


ご夕食 2F「旬彩」

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 天蓼雲仕立て
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・クレーム

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。

メニュー名：
【10/1～12/27】和洋御膳 湊風
～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 銀鮓
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、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：
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:年末年始 デイナーbuffe
(12/30~1/4)

期間:2024年12月30日~2025年1月4日ま
で

料金:13才以上 6,050円
70才以上 4,950円
7~12才 3,850円
4~6才 2,750円

メニュー名:

【~1/11まで】デイナーbuffe (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