



レストラン彩

メニュー名:天然クエ鍋会席

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:19,800円

■お品書き

【食前酒】 口ゼ梅酒

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【造 り】 天然クエ薄作りと焼きちり
本日のお造り あしらひ色々
薬味 山葵 土佐醤油 梅
ぼん酢【蓋 物】 天然クエ若狭焼き
鱈玉地蒸し 焼き餅 焼き
葱
露生姜 削り干し子 銀餡【揚 物】 天然クエおかき揚げ
天然クエ養老揚げ
獅子唐 檸檬 トリュフ塩【大 鍋】 天然クエ
白菜 白葱 菊菜
白浜椎茸 人参 豆腐 生
麩
薬味 小山さんのぼん酢【食 事】 天然クエ雑炊
香の物
揉み海苔 葱 玉子

【水菓子】 季節物

※3日前までの要予約
※2名様より承ります

【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:クリスマスディナー

期間:2024年12月1日~2024年12月25日
まで
料金:11,000円

■お品書き

【アミューズ】フォアグラテリーヌ
あんぼ柿・モナカのオペラ【オードブル】鴨のコンフィ
バルサミソース【ポワソン】伊勢海老・金目鯛・冬野菜
ブイヤベース【ビアンド】黒毛和牛と龍神椎茸のグ
リル
山葵添え
季節の温野菜

【デザート】 おまかせデザート

※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提
供不可となります。
(詳しくは施設にお問い合わせください)※2名様以上、2日前までの予約制です。
※期間中、熊野牛グルメコースの提供はござい
ません。

【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:

2024年4月1日~ 紀南の彩

期間:2024年11月1日~2024年12月27日
まで
料金:5,830円

■お品書き

【小鉢】 本日の小鉢

【造 り】 本日のお造り
山葵 土佐醤油【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し
梅玉葱 百合根 デイル 銀
餡【小 鍋】 国産牛と紀州うめ豚ちり鍋
白菜 白葱 水菜 柿の木
茸 豆腐
薬味 小山さんのぼん酢【揚げ物】 海老馬鈴薯揚げ 魚身南高
梅
野菜 抹茶塩【食 事】 熊野米 赤出汁 香の物
ちりめん山椒煮

【水菓子】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はございま
せん)
※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
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。



レストラン彩

メニュー名:熊野会席

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:6,600円



■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 薄葛仕立て
みかん鶏道明寺つみれ
大根 舞茸油煎り
芽葱 柚子
- 【造 り】 鯛サラダ 胡麻ドレッシング
本日のお造り あしらい色々
山葵 土佐醤油
- 【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し 梅玉葱
百合根 ディル 銀鮠
- 【凌 ぎ】 二八蕎麦 とんぶりとろろ
山葵 麺出汁
- 【焜 炉】 ねぎま鍋
鮪 焼き白葱 水菜 白菜
柿の木茸 柚子胡椒おろし
- 【食 事】 熊野米 赤出汁 香の物
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45~
②20:00~
(ご希望の時間をお伺いします)

【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
【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

メニュー名:潮風会席

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:8,800円



■お品書き

- 【食前酒】 口ゼ梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 薄葛仕立て
甘鯛蕪蒸し 舞茸
百合根 人参 水前寺海苔
水菜 松葉柚子
- 【造 り】 てっさと河豚焼きちり
本日のお造り
土佐醤油 梅ぼん酢
- 【揚 物】 海老芋白扇揚げ 獅子唐
蟹身鮠 生姜 浅葱
- 【凌 ぎ】 胡麻豆腐赤飯蒸し
煎り胡麻 山葵 鱈甲鮠
- 【焜 炉】 海鮮ちり鍋
鱈 河豚アラ 帆立 白菜
白葱 菊菜 白浜椎茸
薬味 小山さんのぼん酢
- 【食 事】 熊野米 赤出汁 香の物
鮪山掛け 青海苔 山葵
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45~
②20:00~
(ご希望の時間をお伺いします)

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
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

メニュー名:熊野牛すていき会席

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



■お品書き

- 【食前酒】 口ゼ梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 薄葛仕立て
みかん鶏道明寺つみれ 大
根
舞茸油煎り 芽葱 柚子
- 【造 り】 てっさと河豚焼きちり
本日のお造り
土佐醤油 梅ぼん酢
- 【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し 梅玉葱
百合根 ディル 銀鮠
- 【台 物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぼん酢 薬味
- 【食 事】 熊野米
赤出汁
香の物
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45~
②20:00~
(ご希望の時間をお伺いします)

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
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

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。

【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。



レストラン彩

メニュー名:手毬《新春メニュー》

期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:8,800円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御祝儀肴】御祝儀肴盛り合わせ

【御雑煮】 葛煮麺
鱒吉野松前蒸し 粟麩
梅素麺
笹九条葱 撥柚子【御造り】 鮭生ハムサラダ仕立て
胡麻ドレッシング
本日のお造り 土佐醤油【御蓋物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ 占
地
銀杏 白味噌餡 祝粉【御揚物】 海老ブロッコリー馬鈴薯揚
げ
蓮根 葛花 梅塩 檸檬【御焜炉】 国産牛ちり鍋
白菜 笹白葱 法蓮草
豆腐
葉味 小山さんのぼん酢【御食事】 芋赤飯 胡麻塩
香の物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただ
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:白雪《新春メニュー》

期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:11,000円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御祝儀肴】御祝儀肴盛り合わせ

【御雑煮】 薄葛仕立て
蟹真丈 焼き蟹 粟麩
金時人参 軸法蓮草 松
葉柚子【御造り】 本日のお造り
土佐醤油 梅ぼん酢【御蓋物】 鱈玉地蒸し
鱈鱗 百合根 浅葱
生姜 共地餡【御焼物】 伊勢海老木の芽焼き 煎り
玄米
松の実 五色膾【御焜炉】 熊野牛ふりふり
白菜 九条葱 芹 平湯
葉
胡麻タレ【御食事】 芋赤飯 胡麻塩
香の物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただ
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:

熊野牛すていき会席《新春メニュー》

期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:13,200円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御祝儀肴】御祝儀肴盛り合わせ

【御雑煮】 葛煮麺
鱒吉野松前蒸し 粟麩
梅素麺
笹九条葱 撥柚子【御造り】 本日のお造り
土佐醤油 梅ぼん酢【御蓋物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ 占
地
銀杏 白味噌餡 祝粉【御台物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぼん酢 葉味【御食事】 熊野米
香の物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただ
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。



レストラン彩

メニュー名:宝船《新春メニュー》

期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで

料金:15,400円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御祝箸染】うずみ河豚白子 鱻鱈 玉子
溶き山葵 華風館

【御祝儀肴】御祝儀肴盛り合わせ

【御雑煮】 薄葛仕立て
蟹真丈 焼き蟹 粟麩
金時人参 軸法蓮草 松葉
柚子【御造り】 伊勢海老と天然クエと本日
のお造り
土佐醤油 梅ぼん酢【御家喜物】熊野牛低温ロースト
蕪油焼き ブロッコリー
松の実 大蒜チップ 山
葵ソース【御焜炉】 天然クエ鍋
野菜 薬味 小山さんのぼ
ん酢【御食事】 芋赤飯 胡麻塩
香の物
伊勢海老赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただく
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。

メニュー名:

2024年4月1日~ メモワール(メイン魚
料理)期間:2024年11月1日~2024年12月27日
まで
料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】貝柱と果実のミルフィーユ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモン・蒸し鮑、天使海
老のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございませ
ん)
※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
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。

メニュー名:

2024年4月1日~ メモワール(メイン魚
料理)期間:2024年11月4日~2025年2月28日ま
で
料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】真鯛のエマンセ・炙り焼き

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 白身魚、貝柱、天使海老
のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございませ
ん)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
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。

レストラン彩

メニュー名:
2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)
期間:2024年11月1日～2024年12月27日まで
料金:5,830円

■お品書き
【オードブル】鹿のロースト

【スープ】 本日のスープ・パン

【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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。

メニュー名:
2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)
期間:2024年11月4日～2025年2月28日まで
料金:5,830円

■お品書き
【オードブル】真鯛のエマンセ・炙り焼き

【スープ】 本日のスープ・パン

【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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。

メニュー名:プリュニエ
期間:2024年11月1日～2024年12月30日まで
料金:6,600円



■お品書き
【オードブル】貝柱と果実のミルフィーユ
柚子の香り

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモンミキユイ
ヴァンブランソース

【ビアンド】 和牛ランプのグリル 山葵
添え
季節の温野菜

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提供不可となります。
(詳しくは施設にお問い合わせください)

【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。

彩 レストラン彩

メニュー名:セゾン

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:8,800円



■お品書き

【アミューズ】貝柱と果実のミルフィーユ
柚子の香り

【オードブル】鹿のロースト
キノコとエメンタルのキッシュ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモンと天使海老のポワレ
ヴァンブランソース

【ビアンド】 熊野牛のグリル 山葵添え
季節の温野菜

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45~
②20:00~
(ご希望の時間をお伺いします)

食材の都合により、内容を若干変更させて頂く
場合がございます。

※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提
供不可となります。
(詳しくは施設にお問い合わせください)

【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 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:熊野牛グルメコース

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



■お品書き

【オードブル】鹿のロースト

キノコとエメンタルのキッシュ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 天使海老、貝柱、サーモンのポワレ
ヴァンブランソース

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00~②18:30~③19:00~④19:30~
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45~
②20:00~
(ご希望の時間をお伺いします)

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます。

※2024.10.01より毎週火曜日は洋食コースは提
供不可となります。
(詳しくは施設にお問い合わせください)

【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 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:プリュニエ《新春メニュー》

期間:2024年12月31日~2025年1月3日ま
で
料金:8,800円

■お品書き

【オードブル】海の幸のサラダ お祝い
仕立て

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポワソン】 オマール海老と真鯛のポワレ
バターソース

【ビアンド】 和牛ランプステーキ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※食材の都合により内容を変更させて頂く
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。

彩 レストラン彩

メニュー名:セゾン《新春メニュー》

期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:11,000円

■お品書き

【オードブル】海の幸のサラダ
お祝い仕立て

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポワソン】 伊勢海老とクエのポワレ
バターソース【ビアンド】 和牛フィレステーキ
赤ワインソース

【ビアンド】 おまかせデザート

※食材の都合により内容を変更させていただく
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:

熊野牛グルメコース《新春メニュー》

期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで
料金:13,200円

■お品書き

【オードブル】海の幸のサラダ
お祝い仕立て

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 伊勢海老とクエのポワレ
バターソース【ビアンド】 熊野牛ステーキ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※食材の都合により内容を変更させていただく
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。



レストラン彩

メニュー名:**シェフおまかせコース**
期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:**料理長おまかせ会席**
期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:**お正月
夕食バイキング(12/31～1/3)**
期間:2024年12月31日～2025年1月3日まで
料金:大人 7,150円
65才以上 5,500円
小学生 4,180円
4才～6才 2,750円

メニュー名:**【5/6～】お子様セット**
期間:2024年5月6日～2025年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
2024年4月1日～ キッズプレート
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,200円

メニュー名:**【夕食 洋】低アレルギーメニュー(大人)**
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

メニュー名:**【夕食
和洋】低アレルギーメニュー(大人)**
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

メニュー名:
【夕食】低アレルギーメニュー(お子様)
期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:
**2024年4月1日～ バイキング(土曜・
特定日開催)**
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 5,830円
65才以上 4,730円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名:**朝食バイキング**
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:
夕食テイクアウト ステーキ丼
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円

メニュー名:**夕食テイクアウト うな丼**
期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円