

お正月 ご朝食メニュー

おすすめ

メニュー名:新春お節朝食膳

期間:2025年1月1日~2025年1月2日まで

料金:大人 5,940円



■お品書き

御祝酒 お屠蘇

御福香合 黒豆甘露煮 金箔

御松笠香合河豚煮凝り

御祝造里 鯛松皮作り 鮪 烏賊

御寿之物 数の子奉書巻 さごし生酢
司 結び昆布
蟹なます 千代呂木 叩き
牛蒡

御重箱 (上段)

有平蒲鉾 海老艶煮 田
作り干支麩 子持昆布 柚子
伊達巻松笠慈姑 竹千車塔 梅
百合根 網笠柚子

栗きんとん クコの実

(下段)

甘鯛若狭焼 鮭南蛮焼

華蓮根

有馬六彩焼印玉子 葉付
金柑棒鱈 瓢人参 竹の子
蓮根練昆布巻 有平蒟蒻 若
富貴

おすすめ

メニュー名:新春お子様お節朝食膳

期間:2025年1月1日~2025年1月2日まで

料金:子供 3,025円



■お品書き

御重箱 (上段)

有平蒲鉾 海老艶煮 田
作り干支麩 子持若芽 柚子
伊達巻羽二重餅 黒豆松葉串金
箔

栗きんとん クコの実

(下段)

甘鯛若狭焼 鮭南蛮焼

華蓮根

有馬六彩焼印玉子 葉付
金柑棒鱈 瓢人参 竹の子 蓮
根練昆布巻 有平蒟蒻 若
富貴

御祝造里 鯛松皮作り 鮪

御祝合肴 牛肉曙焼

フライドポテト アメリカンドッ
ク

御雑煮椀 (元旦) 白味噌仕立て

(二日) 清汁仕立て(海老風
味仕立て)丸餅 日の出大根 日の
出金時海老 鶴菜 亀甲椎茸 白
梅芽

御祝飯 赤飯

胡麻塩 喜昆布 南天葉

御雑煮椀 (元旦) 白味噌仕立て
(二日) 清汁仕立て(海老風味仕立て)

丸餅 日の出大根 日の出金時
海老 鶴菜 亀甲椎茸
白梅芋

御祝飯 赤飯
胡麻塩 喜昆布 南天葉

御祝水菓子林檎寄せ
ぜんざい 刻み潮吹き昆布

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は12/20までとなります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※特定原材料8品目とアーモンドを含めた特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニューをご用意しております。」
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日はご予約時間満席が予想されます。当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。

【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。

御水菓子 チョコババロア
ぜんざい 刻み潮吹き昆布

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は12/20までとなります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※特定原材料8品目とアーモンドを含めた特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニューをご用意しております。」
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日はご予約時間満席が予想されます。当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。

【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。

1/1~3 ミご夕食、メニュー

メニュー名:
【和食】神戸牛と新春お祝会席「福寿」
期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:22,000円



- お品書き
- 御祝儀肴 福小袖寿司 昆布巻
数の子奉書巻 クコの実
黒豆松葉 手毬麩
南天いくら
帆立このわた和え 花山椒
鮑塩辛 丁字茄子
松茸鼈甲漬 竹千車塔 梅
唐寿身大根
- 御祝椀 すっぽん真丈
蓮餅 焼葱 梅人参 鶴菜
忍び生姜
- 御祝造里 鯛 鮪 寒鰯 雲丹
- 御家喜物 神戸牛ステーキ
生野菜 焼野菜 薬味
- 御祝取肴 松棒鱈 竹の子土佐煮
梅麩 落木の芽
春の七草利久和え
- 御祝飯 蟹と目出鯛の紅白ご飯 香
の物 赤出汁
- 御水菓子 季節物

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は12/20までとなります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※特定原材料8品目とアーモンドを含めた特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニューをご用意しております。」
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日はご予約時間満席が予想されます。当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。

- 【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】くらみ
- 特定原材料に準ずる20品目

メニュー名:【和食】新春お祝会席「亀」
期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:18,700円



- お品書き
- 御祝儀肴 椿サーモン 黒豆松葉
梅唐寿身大根 昆布巻
数の子奉書巻 クコの実
松茸鼈甲漬 竹千車塔
鮑塩辛 丁字茄子
フルーツなます
南天いくら
- 御祝造里 鯛 鮪 烏賊
- 御祝温物 中華の逸品(伊勢海老料理)
- 御家喜物 黒毛和牛ステーキ
生野菜 焼野菜 薬味
- 御祝取肴 春の七草利久和え
- 御食事 目出鯛御飯 香の物 赤出汁
- 御水菓子 季節物

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は12/20までとなります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※特定原材料8品目とアーモンドを含めた特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニューをご用意しております。」
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日はご予約時間満席が予想されます。当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。

- 【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 くらみ
- 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:【和食】ステーキ会席「鶴」
期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:15,400円



- お品書き
- 御祝儀肴 数の子奉書巻 クコの実
梅唐寿身大根 手毬麩 昆
布巻
松茸鼈甲漬 竹千車塔
フルーツなます
南天いくら
- 御祝椀 福真丈
梅金時 梅大根 鶴菜 松
葉柚子
- 御祝造里 セコ蟹贅沢盛り
酢橘 旨味醤油
- 御家喜物 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味
- 御祝取肴 春の七草利久和え
- 御祝飯 目出鯛御飯 香の物 赤出汁
- 御水菓子 季節物

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は12/20までとなります。
※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※特定原材料8品目とアーモンドを含めた特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニューをご用意しております。」
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日はご予約時間満席が予想されます。当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。

- 【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】くらみ
- 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

【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。

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。

1/1~3 ミご夕食、メニュー

メニュー名:【洋食】フェリーチェ(幸せ)

期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:22,000円

■お品書き

アルトゥーラから初春祝いのアミューズ

鰻 フォアグラ 大根のパデッラ 有馬山椒とタイムソース

リングイネ 海の幸のアーリオ・オーリオ

九絵のパデッラ 蕪のマルメラータとピュレ

お口直しの一品

神戸牛ロース肉のアッロスト 季節のお野菜とトリュフのソース

アルトゥーラ特製デザート

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は1/2/20(金)までとなります。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日は全ご予約時間満席が予想されます。
当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。
※仕入れの都合により内容を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

メニュー名:【洋食】オーロ(金)

期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:18,700円

■お品書き

アルトゥーラから初春祝いのアミューズ

鰻 フォアグラ 大根のパデッラ 有馬山椒とタイムソース

リングイネ 数の子とペティトマトのアーリオ・オーリオ

九絵のパデッラ 蕪のマルメラータとピュレ

お口直しの一品

三田牛フィレ肉のアッロスト 季節のお野菜とトリュフのソース

アルトゥーラ特製デザート

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は1/2/20(金)までとなります。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日は全ご予約時間満席が予想されます。
当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。
※仕入れの都合により内容を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】カンシューナッツ【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:【洋食】アルジェント(銀)

期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:15,400円

■お品書き

アルトゥーラから初春祝いのアミューズ

鰻の焼きリゾット ハリイカ 下足のサルターレ ナッツの香り

リングイネ 数の子とペティトマトのアーリオ・オーリオ

金目鯛のヴァポーレ 金柑の白ワインソースと大葉オイル

お口直しの一品

三田牛ロースのアッロスト 季節のお野菜とマデラワインソース

アルトゥーラ特製デザート

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は1/2/20(金)までとなります。
※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。
※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。
※当日は全ご予約時間満席が予想されます。
当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。
※仕入れの都合により内容を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】

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。



1/1～3 ミゴ夕食、メニュー

メニュー名: **新春ディナーbuffet**

期間: 2025年1月1日～2025年1月3日まで

料金: 13才以上 7,700円

70才以上 6,600円

7～12才 4,950円

4～6才 3,300円

1/1~3 お子様メニュー

メニュー名:年始洋食お子様プレート
期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:~小学校低学年 3,300円



■お品書き

プレート プレート盛り合わせ ミニサラダ コンスープ ハンバーグ ソーセージのグラタン アマトリチャーナ フライトチキンとタルタルソース オニオンコロケバーガー ミニオムライス

デザート アルトゥーラ特製デザート

仕入によって内容が変更する場合がございます。写真はイメージです。※中学生以上のお客様のご用意は致しかねます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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:年始洋食お子様セット
期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:~小学校高学年向け 5,940円



■お品書き

サラダ 小海老と小貝柱のミックスサラダ
スープ クラムチャウダー
パスタ アマトリチャーナ
メイン ステーキ エビフライ ハンバーグ 温野菜

デザート アルトゥーラ特製デザート

仕入によって内容が変更する場合がございます。写真はイメージです。※中学生以上のお客様のご用意は致しかねます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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:
【2025/1/1~1/3】和食・お子様御膳
期間:2025年1月1日~2025年1月3日まで
料金:5,940円



■お品書き

御祝先附 蟹茶碗蒸し

御祝箱物 (上段)

皇帝特大海老フライ
クリームコロケ お好み焼
フライドポテト

お餅チーズ包み パスタ

(下段)

握り寿司
紅白握り(鮪・烏賊)
目出鯛握り 稲荷寿司
サラダ巻 がり

御家喜物 牛肉照焼 焼野菜

御祝麺 紅白麺 チェリー

水菓子 季節物

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は12/20までとなります。※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。※特定原材料8品目とアーモンドを含めた特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニューをご用意しております。」※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変更は致しかねますのでご注意ください。※当日はご予約時間満席が予想されます。当日のご予約時間の変更はできかねますのでご了承ください。

【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 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。

1/1～3 『お子様メニュー』

メニュー名:

【2025/1/1～1/3】和食・お子様弁当

期間:2025年1月1日～2025年1月3日まで

料金:3,300円



■お品書き

御祝箱物 (上段)

皇帝特大海老フライ
クリームコロッケ お好
み焼
フライドポテト
お餅チーズ包み パスタ

(下段)

握り寿司
紅白握り(鮪・烏賊)
目出鯛握り 稲荷寿司
サラダ巻 がり

御祝麺 紅白麺 チェリー

水菓子 季節物

※仕入れの都合上、レストランの最終ご予約は1
2/20までとなります。

※仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご予約の際にお申し付けください。

※特定原材料8品目とアーモンドを含めた特定
原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)
の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低ア
レルゲンメニューをご用意しております。」

※当日のメニュー変更、並びにご予約人数の変
更は致しかねますのでご注意ください。

※当日はご予約時間満席が予想されます。当
日のご予約時間の変更はできかねますのでご
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。



メインダイニング「リ스토랑テ アルトゥーラ」

メニュー名:
石焼きステーキフィレコース
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:18,150円

メニュー名:**石焼きステーキコース**
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:13,200円

メニュー名:**Vista(ヴィスタ)**
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:13,200円

メニュー名:**Gioia(ジョイア)**
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:10,450円

メニュー名:**Cuore(クオーレ)**
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:7,920円

メニュー名:**お子様ステーキコース**
期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで
料金:5,280円

メニュー名:**洋食お子様セット**
期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで
料金:4,620円

メニュー名:**洋食お子様プレート**
期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,640円



日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名:

【25年1月2月限定】海鮮重御膳

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで

料金:7,920円



■お品書き

- ◆座附 河豚鉄皮とうるいの人参ドレッシング
- ◆温物 丹波篠山黒豆どうい
湯葉餡掛け クコの実 山葵
- ◆飯物 海鮮重
車海老 鮪 鯛 寒鰯
生しらす 烏賊 帆立 ウニ
イクラ サーモン
- ◆汁物 赤出汁
魚身 若芽 刻み葱 粉山椒
- ◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時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。

おすすめ

三田和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しむ藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】三田和牛会席

期間:2025年1月4日～2025年2月3日まで

料金:18,150円



■お品書き

- 温先附 蕪蒸し
甘鯛 百合根 占地
銀餡 山葵 瓢パプリカ
- 造里 寒鰯 鮪
- 椀物 河豚按平
梅人参 梅大根 鶯菜 撥柚子
- 合肴 三田和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 お薬味
- 口直し シークワーサーシャーベット
- 御飯 神戸牛太巻き 赤出汁
- 水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時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。

おすすめ

黒毛和牛のステーキをメインに旬の食材を楽しむ藤会席。
是非ご賞味ください。

メニュー名:【藤-ふじ】黒毛和牛会席

期間:2025年1月4日～2025年2月3日まで

料金:13,200円



■お品書き

- 温先附 蕪蒸し
甘鯛 百合根 占地
銀餡 山葵 瓢パプリカ
- 造里 寒鰯 鮪
- 椀物 河豚按平
梅人参 梅大根 鶯菜 撥柚子
- 合肴 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 お薬味
- 口直し シークワーサーシャーベット
- 御飯 神戸牛太巻き 赤出汁
- 水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時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。



日本料理「滯里(みおり)」

メニュー名:【董-すみれ】会席

期間:2025年1月4日~2025年2月3日まで
料金:10,450円

■お品書き

- ◆八寸 五目豆
胡麻豆腐 有馬味噌 紅胡椒
河豚皮とうるいぼん酢和え

鬼面人参 金棒牛蒡 鰯煮
- ◆吸物 松前按平
梅人参 梅大根 鶯菜 撥
柚子
- ◆造里 寒鰯 鮪 烏賊
- ◆温物 里芋饅頭
みぞれ餡掛け 山葵 瓢
パプリカ
- ◆留肴 クエ鍋
蕪 太葱 椎茸 銀杏串
梅敷 薬味ぽん酢
- ◆食事 神戸牛太巻 赤出汁
- ◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時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:和食お子様御膳

料金:4,620円



■お品書き

- 箱もの 牛肉照焼
海老フライ
グラタンあられ
アメリカンドック フライドポ
テト
六彩チャーハン ウインナー

寿司盛り合わせ 山葵抜
- 蓋物 茶碗蒸し
海老 百合根 銀杏 椎茸
- 水菓子 季節物
- 添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時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:和食お子様弁当

期間:2025年1月4日~2025年2月3日まで
料金:~小学校低学年向け 2,640円

■お品書き

- 箱物 牛肉照焼 クレソン
鮪山掛け
ナポリタン
ポテトサラダ

揚げ物盛り合わせ
海老フライ グラタンアラ
レ アメリカンドック フライド
ポテト
- 御飯物 六彩チャーハン ウインナー
- 蓋物 茶碗蒸し
海老 百合根 銀杏 椎茸
- 水菓子 季節物
- 添え物 むらさき ケチャップ

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時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。



The Dining

万彩 ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:

**【2025.1.10～3.31】ザ・ダイニング万彩
ディナーbuffetのご案内**

期間:2025年1月10日～2025年3月31日ま
で

料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名:

1月 ご夕食buffet 営業日カレンダー

期間:2025年1月1日～2025年1月31日ま
で

料金:13才以上 6,600円
70才以上 6,050円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
アレルギー対応夕食メニュー【洋コース】

期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：9月30日まで 6,655円
2024年10月1日から 7,260円



■お品書き

- 前菜 勘八のオリーブオイルのマリネ 人参のピュレ 野菜の炊き合わせ
- パスタ トマトソースパスタ
- 魚料理 甘鯛の炙り ヴィーガンクリームソース
- メイン ラムチョップ ジャガイモのローズマリー風味 アスパラソテー
- パン お米で作った丸いパン
- デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名：
アレルギー対応夕食メニュー【和洋コース】

期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：9月30日まで 6,655円
2024年10月1日から 7,260円



■お品書き

- 前菜 河豚のてっさ 人参ドレッシング
- スープ ヴィーガンコンソメスープ 鰻の白焼き炙り
- 魚料理 甘鯛のソテー トマトスーゴ
- メイン 鰯吉野餡掛け 彩小角パブリカ ジャガイモ添え
- 食事 五目御飯
- デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名：
お子様アレルギー対応夕食メニュー

期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：9月30日まで 2,420円
2024年10月1日から 2,640円



■お品書き

- サラダ メランジェサラダ 淡路島の玉葱入りドレッシング
- スープ コーンスープ
- プレート とろけるホワイトグラタン 白身フライ まんまるジャガイモとひじきのコロッケ トマトスーゴ
- カレー 野菜とひよこ豆のカレー
- デザート フルーツ盛り

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
お子様アレルギー対応朝食メニュー
期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：1,320円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ 淡路島の玉葱入り"レシツグ"
スープ カボチャのポターージュ
パン ヴィーガンホットケーキ2枚
メープル・マーガリン
ジュース ぶどう100%ジュース
デザート フルーツ3種盛り合せ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名：**アレルギー対応朝食メニュー**
期間：2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金：2,695円



■お品書き

副菜6種 煮浸し茄子 金平牛蒡 ひじき煮 オクラ浸し 小松菜浸し マグロ煮
スープ どうもろこしのすり流しスープ仕立て
サラダ メランジェサラダ 淡路島の玉葱入りドレッシング
焼物 鯛塩焼き 野菜のピューレ添え
食事 白米
デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。



ご朝食メニュー

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2024年4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:

和朝食膳(数量限定、ご予約制)

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:

1月朝食ブッフェ営業日カレンダー

期間:2025年1月1日～2025年1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