

彩 レストラン彩

メニュー名:天然クエ鍋会席

期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:19,800円



■お品書き

- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【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 あしらいい色々
山葵 土佐醤油 梅ぼん
酢
- 【蓋 物】 天然クエ若狭焼き
籠玉地蒸し 焼き餅 焼き
葱
露生姜 削り干し子
- 【揚 物】 天然おかき揚げ
天然クエ養老揚げ
スティックセニョール 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
もみ海苔 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】かにか 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

メニュー名:

2024年4月1日~ 紀南の彩

期間:2025年1月4日~2025年2月28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 土佐醤油
- 【蓋 物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ 占
地
銀杏 白味噌餡 胡椒
- 【小 鍋】 国産牛ちり鍋
白菜 水菜 笹葱 豆腐
小山さんのぼん酢 薬味
- 【揚げ物】 海老おかき揚げ 魚身南高
梅
野菜 抹茶塩
- 【食 事】 熊野米 香の物 赤出汁
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》①18:00②18:30③19:00④19:30

(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】【かにか】 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:熊野会席

期間:2025年1月4日~2025年2月28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】 葛素麺
鱈吉野松前蒸し 栗麩
梅素麺 笹九条葱 柚子
- 【造 り】 鮪生ハムサラダ仕立て
胡麻ドレッシング
本日のお造り
あしらいい 土佐醤油
- 【蓋 物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ
占地 銀杏 白味噌餡
- 【焼 物】 ローストビーフ
蕪油焼き ブロッコリー
大蒜チップ 山葵ソース
- 【焜 炉】 ちり鍋
うつぼオランダ
野菜 薬味
小山さんのぼん酢
- 【食 事】 熊野米 香の物 赤出汁
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45~ ②20:00~

【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】【かにか】 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】

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。

彩 レストラン彩

メニュー名:潮風会席

期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:8,800円



- お品書き
- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀物】 薄葛仕立て
蟹真丈 焼き蟹 粟麩
金時人参 軸法蓮草
柚子
- 【造り】 伊勢海老焼きちり
本日のお造り
山葵 土佐醤油 梅
ぼん酢
- 【蓋物】 うずみ胡麻豆腐
玉子
溶き山葵 華風餡
- 【揚物】 魚身おかき揚げ
トリュフ塩 煎り出汁
五色膾
- 【食事と焗 炉】紀州鴨白味噌仕立て
白菜 九条葱
芹 山椒
すずしろ飯 青味
香の物
- 【水菓子】 季節物

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45~ ②20:00~
※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

メニュー名:熊野牛すてーき会席

期間:2025年1月4日~2025年2月28日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀物】 葛煮麺
鯖吉野松前蒸し 粟麩
梅素麺 笹九条葱 柚子
- 【造り】 伊勢海老焼きちり
本日のお造り
山葵 土佐醤油 梅ぼん
酢
- 【蓋物】 和風グラタン
蟹身 海老芋 チーズ
占地 銀杏 白味噌餡
- 【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
- 【食事】 熊野米
香の物
赤出汁
- 【水菓子】 季節物

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45~ ②20:00~

※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

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
鯖吉野松前蒸し 粟麩
梅素麺
笹九条葱 撥柚子
- 【御造り】 鮪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
- 【御焗 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。

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。

【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: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 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 五色脛

【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きます
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:

熊野牛すてーき会席《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

鯖吉野松前蒸し 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 薬味

【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きます
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: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 鱈 玉子

溶き山葵 華風餡

【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きます
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:
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 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:
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 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
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:6,600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】 貝柱のソテー
冬野菜のピューレ【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリエ
マディラソース

【デザート】 おまかせデザート

※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)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

【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

期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:8,800円



■お品書き

- 【アミューズ】真鯛のエマンセ・炙り焼き
【オードブル】鴨のサラダ仕立て
タップナード添え
【スープ】 本日のスープ・パン
【ポアソン】 貝柱とクエのポワレ
冬野菜のピューレ
【ビアンド】 熊野牛のグリエと温野菜
マディラソース
【デザート】 おまかせデザート

※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)

《土曜・ハイソング営業日》①17:45～ ②20:00～

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。

【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:2025年1月4日～2025年2月26日まで
料金:11,000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】 甘鯛と貝柱と天使海老の
ポワレ
冬野菜のピューレ
【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
マディラソース
【デザート】 おまかせデザート

※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)

《土曜・ハイソング営業日》①17:45～ ②20:00～

※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。

除外日:12/1～12/25

【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。



彩 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

メニュー名: **お正月 朝食バイキング**
期間: 2025年1月1日～2025年1月4日まで
料金: 13才以上 3,300円
7～12才 2,200円
4～6才 1,430円