



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「湊里(みおり)」

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2月4日～2025年3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
銀館 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 竹の子御飯 赤出汁 香の
物
- 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3日前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2月4日～2025年3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
銀館 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 竹の子御飯 赤出汁 香の
物
- 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:【董-すみれ】会席
期間:2025年2月4日～2025年3月3日まで
料金:10,450円



- お品書き
- ◆八寸 竹の子と烏賊の木の芽和え
菱餅 百合根襦紗焼 菜の花
公魚南蛮漬 蓮根有馬焼
海老 寺納豆 胡瓜
- ◆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 薬味ぼん酢
- ◆食事 竹の子御飯 赤出汁 香の
物
- ◆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「湊里(みおり)」

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
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。



日本料理「瀟里(みおり)」

メニュー名:

【25年3月～4月限定】天婦羅重御膳

期間:2025年3月1日～2025年4月30日ま

で

料金:7,920円

メニュー名:**和食お子様弁当**

期間:2021年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金:～小学校低学年向け 2,640円



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

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 と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