

おすすめ

メニュー名：ディナーコース「ヴェルサイユ」

料金：18,000円



お品書き

- アミューズ 晩餐の始まり
- オードヴール ホワイトアスパラガスのロティと海の幸のマリネ トリュフの香り
- スープ マウント富士伝統のコンソメスープ 貝のロワイヤル仕立て
- お魚料理 アワビのポワレと桜エビとハウレン草のクリームパスタ
- お口直し グラニテ
- メイン 甲州牛フィレ肉のグリエスパイスの効いた赤ワインソース
- フロマージュ フロマージュのセレクション
- デザート ラムレーズンのスフレグ ラッセ コーヒー風味のカプチーノ仕立て
- 食後の飲み物 コーヒー又は紅茶
- ミナルディ小菓子

お料理写真はイメージです
本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場合がございます。誠に申し訳ございませんが、予めご了承下さい。

【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】

メニュー名：ディナーコース「ループル」

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
まで
料金：12,000円

お品書き

- アミューズ 晩餐の始まり
- オードヴール 伸東ヒラメのマリネ フムスと共に
- スープ 冷製コンソメジュレとヴィンソワーズ ローズマリーの香り
- お魚料理 本日のお魚料理
- お口直し グラニテ
- メイン 国産牛フィレ肉のグリエ山椒のソース
- デザート グリオットチェリーのシラバブ レーズンサンドを添えて
- コーヒー コーヒー又は紅茶

お料理写真はイメージです
本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場合がございます。誠に申し訳ございませんが、予めご了承下さい。

【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：ディナーコース「エッフェル」

料金：9,500円



お品書き

- アミューズ 一口オードブル
- オードヴール 本マグロのミキュー サラダ仕立て ラヴィゴットソース
- スープ ゴボウのポターージュ
- メイン 国産牛フィレ肉のグリル マスタードソース
又は
本日のお魚料理
*プラス¥2,000でフルコースにてご用意します。
- デザート サンマルクとカフェ・グラッセのアンサンブル
- コーヒー コーヒー又は紅茶

お料理写真はイメージです
本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場合がございます。誠に申し訳ございませんが、予めご了承下さい。

【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。

【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。



ザ・メインダイニング

メニュー名：お子様コースB

期間：2025年12月1日～2026年12月31日まで
料金：5,200円

メニュー名：お子様コースA

期間：2025年12月1日～2026年12月31日まで
料金：3,300円



和彩「旬華」

メニュー名：桂川

期間：2026年5月15日～2026年6月21日まで
料金：12,000円

お品書き

- 前菜 鰻南蛮漬け
あられパプリカ
海老真薯
マヨソース
蕨胡麻浸し
鮑
- 割鮮 本日のお造り
- お椀 蛤煮麺
蛤薄衣揚げ
うどん シブレット
酢立
- 焼物 鱸香味焼き
新緑ソース
ヤングコーン 新玉葱
湯葉 えのき有馬煮
- 煮物 炊き合せ
小芋 南京
豚角煮 近江蒟蒻
スナックピース
- 強肴 煮穴子炙り
錦野菜 ミニトマト
野菜ドレッシング
- 御食事 じゃこご飯
香の物 赤出汁

メニュー名：和牛溶岩焼御膳

期間：2026年5月15日～2026年6月21日まで
料金：10,000円

お品書き

- 一.前菜 蓴菜吸酢
蒸し鮑 ミニトマト
- ト 汲み上げ湯葉べっ甲
餡掛け
蟹ほぐし身 山椒
焼エシャサーモン巻
き
天豆チーズ レー
ズンカステラ
よもぎ豆腐
生姜 胡麻だれ
- 割鮮 本日のお造り
- 二.揚物 蟹身アーモンド揚げ
コーン胡麻豆腐
南京 ズッキーニ
紅葉おろし
旨出汁
- 三.溶岩焼 和牛A5 ロース
長葱 椎茸 玉葱
ポン酢 ピピカウラ
紅葉おろし 浅葱
- 四.御食事 白米 じゃこ
赤出汁 香の物
- 五.デザート 特製デザートをご用意
ト 意しております。

入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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

デザート 特製デザートをご用意しております。

入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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。

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。



和彩「旬華」

メニュー名：会席料理「極」

期間：2026年1月1日～2026年12月31日まで
料金：18,000円

メニュー名：お子様御膳

期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：5,200円

メニュー名：しゃぶしゃぶコース

期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：11,000円

メニュー名：お子様弁当

期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円