



ザ・メインダイニング

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 晩餐の始まり
ズオードヴ 鴨のフォアグラのポワレ
ル 桃のキャラメリゼ バニ
ラの香りスープ 冷製コンソメ 夏トリュ
フお魚料理 オマール海老のムースリー
ヌ 季節の野菜を添えて

お口直し グラニテ

メイン 甲州牛フィレ肉のグリエ
西洋わさびソースフロマー フロマージュのセレクト
ジュ ショデザート コーヒー風味のショコラ
ムースとわらび餅のコラ
ボレーション
大納言のアイスクリーム
と共に食後の飲 コーヒー又は紅茶
み物

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
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ

メニュー名：ディナーコース「ルーブル」

料金：12,000円



■お品書き

アミュー 一口オードブル
ズオードブ 海の幸のルーロー マジョラムの香り
ルスープ トマトとナスのガスパチョ トマトの
コンソメジュレ 貝を添えて

魚料理 日替わりです

グラニテ お口直しのシャーベット

肉料理 国産牛フィレ肉のグリエ バジルマス
タードと共にデザート ココナッツのプリン 地元白桃とイチ
ゴのスープ仕立て

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 一口オードブル
ズオードヴ ハモとヤリイカのブラン
ル シール ブイヤベースの
ジュレと共に

スープ 枝豆の冷製スープ

メイン 国産牛フィレ肉のグリ
ル ブルーベリーソース
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 ルバーブのコンフィ ハ
チミツとレモンのムース
～桃のシャーベットを添
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。

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。



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7月13日～2026年8月16日まで
料金：12,000円

■お品書き

前菜 うざく
土佐酢ジュレ 蛇腹胡瓜
酢茗荷 塵生姜
白ダツ白絹掛け
鮑 ミニアスパラ
無花果更紗揚げ
四川味噌 夏鴨甲州蒸し 針葱

割鮮 本日のお造り

お椀 伊佐木香味揚げ
玉子豆腐 ズッキーニ
茗荷 柚子

焼物 鰻漬焼き
刻み大葉
替り巻き寿司
生ハム クリームチーズ
胡瓜 添野菜

強肴 丸茄子土佐煮
国産牛牛だれ
笹打ち九条葱 山椒

メニュー名：和牛溶岩焼御膳

期間：2026年7月13日～2026年8月16日まで
料金：10,000円

■お品書き

一.前菜 薯蕷羹
トマトジュレ掛け
ミニオクラ
美味出汁
水雲酢
エシャレット
甘海老真砂和え
花山椒
生春巻き(蟹身 胡瓜
クリームチーズ)
生ハム
もろこし豆腐 ミニトマト
香味
ドレッシング

割鮮 本日のお造り

二.揚物 もろこし真薯の松葉
刺し 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しております。

揚げ物 のどぐろ薄衣揚げ
もろこし 獅子唐
旨出汁 生姜おろし

御食事 一人前釜飯
じゃこ 香の物
赤出汁

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 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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

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 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