



トラットリア&ブッフェ「ALTURA(アルトゥーラ)」 7/18sat OPEN!

メニュー名：トラットリア&ブッフェ

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人 7,260円
シニア(70才以上) 6,655

円

中人(7～12才) 4,840円

小人(4～6才) 2,750円

メニュー名：メイン付きブッフェ～
仔牛のカツレツアルトゥーラ風～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 8,360円
シニア(70才以上) 7,755円

メニュー名：【要予約】メイン付き
ブッフェ～和牛のすき焼き鍋～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 8,800円
シニア(70才以上) 8,195円

メニュー名：【要予約2名様～】メ
イン付きブッフェ～骨付きビステッ
カステーキ～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 9,680円
シニア(70才以上) 9,075円

メニュー名：朝食トラットリア&ブッ
フェ

期間：2026年7月19日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 3,300円
中人(7～12才) 1,980円
小人(4～6才) 1,320円

メニュー名：和朝食膳(数量限定、ご
予約制)

期間：2026年7月19日～2026年12

月29日まで

料金：3,960円



コースダイニング「Zui COURSE DINING - 瑞(ずい)」 7/18sat OPEN!

メニュー名: シェフの饗宴コース
Shiki(四季)期間: 2026年7月18日 ~ 2026年9
月30日まで
料金: 19,800円

■お品書き

アミューズ ・玉蜀黍 ポルペット
夏トリュフ
・甘海老 桃 キャビア
タルトレット椀物 鱧葛打ち
順才 ズッキーニ 青柚
子 楓麩 梅肉お造り 鯛薄造り 伊佐木 鮪
縞鰯 あしらひパスタ 太刀魚 昆布出汁 香味
野菜 からすみ酢の物 水雲酢 鮑 マイクロト
マト肉料理 三田和牛 万願寺唐辛子
香り野菜 夏トリュフ御食事 蛸と生姜の釜炊き御飯
香の物(茄子 野沢菜)
赤出汁(若芽 油揚げ 葱)

ドルチェ 季節のデザート

余韻・食
後のお飲
み物

【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: 和食会席 Roka(露花)

期間: 2026年7月18日 ~ 2026年9
月30日まで
料金: 14,850円

■お品書き

先附 糸瓜のお浸し オクラ
枝豆腐 イクラ セル
フィーユ
鰻ざく 茗荷
子持ち鮎甘露煮
海老芝煮
サーモン手毬寿司椀物 鱧真丈
ズッキーニ 青柚子
楓麩造り 鯛 伊佐木 甘海老 鱧
あしらひ煮物 丸茄子オランダ煮
蛸柔らか煮 南京 隠
元豆焼物 黒毛和牛ステーキ 添え
野菜酢の物 水雲酢 鮑 マイクロト
マト食事 玉蜀黍御飯
香の物
赤出汁

水菓子 季節物

食後のお
飲み物

【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
カダミアナッツメニュー名: イタリアンコース
Seion(清音)期間: 2026年7月18日 ~ 2027年9
月30日まで
料金: 14,850円

■お品書き

アミューズ ・玉蜀黍 揚げ生地 香
薫パウダー プロシュー
ト
・太刀魚 夏かぶら ジェ
ノヴェーゼ
・甘海老 桃 キャビア
タルトレット前菜 鮎コンフィ マチエドニ
ア メロン たたき胡瓜
サルサヴェルデ 酢橘の
香野菜の収 旬魚 夏のお野菜 檸檬
穫体験 フルートマトパスタ 毛蟹 昆布出汁 黄色ト
マト サルデッラ肉料理 黒毛和牛 賀茂茄子 黒
オリーブ 夏トリュフ

ドルチェ 季節のデザート

余韻の焼
き菓子・
食後のお
飲み物

【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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



コースダイニング「Zui COURSE DINING - 瑞（ずい）」7/18sat OPEN!

メニュー名：季節重御膳

期間：2026年7月18日～2026年9月30日まで
料金：8,800円～

■お品書き

先附 枝豆腐 イクラ セル
フィーユ

煮物 南京饅頭

御重 海鮮重

椀物 鰻真丈
順才 ズッキーニ 青
柚子

水菓子 季節物

食後のお

飲み物

【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：和洋お子様料理～ハン
バーグ～期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：3,850円

■お品書き

煮込みハ
ンバーグ

握り寿司

天婦羅

ミニサラ
ダ

スープ

デザート

【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：和洋お子様料理～ステー
キ～期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：5,940円

■お品書き

ステーキ

造里

天婦羅

スパゲティ

ミニサラ
ダ

御飯

味噌汁

デザート

【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。



低アレルギー対応メニュー

メニュー名：アレルギー対応朝食メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：お子様アレルギー対応朝食メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：1,650円

メニュー名：アレルギー対応夕食メニュー【洋コース】

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

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：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：お子様アレルギー対応夕食メニュー

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：2,640円



アニバーサリーケーキ・フルーツ

メニュー名：アニバーサリーケーキ

期間：2025年4月1日～2030年3月31
日まで

料金：3号ケーキ 3,080円
5号ケーキ 4,950円
6号ケーキ 6,380円
3号チョコケーキ 3,630円
5号チョコケーキ 6,050円
6号チョコケーキ 7,480円

メニュー名：フルーツ盛り合わせ

期間：2025年6月14日～2030年3
月31日まで

料金：2名盛り 3,980円
3～4名盛り 7,480円
DX(記念日等におすすめ)
8,800円