



トラットリア&ブッフェ「ALTURA(アルトゥーラ)」

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～松茸土瓶蒸し～
期間：2026年10月3日～2026年11月30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】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：夕食テイクアウトブッ
フェ
期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：大人 6,050円
シニア 5,500円
中人(7～12歳) 3,300円
小人(4～6歳) 1,980円

メニュー名：トラットリア&ブッフェ
ドリンクメニュー
期間：2026年7月18日～2027年3月31日まで



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～秋の味
覚～コース Shiki(四季)期間：2026年10月1日～2026年11
月30日まで
料金：19,800円

■お品書き

アミュー シェフからの小さな一皿
ズ椀物 松茸の土瓶蒸し
鯛 海老 丹波鶏 銀
杏 三つ葉 酢橘造里 戻り鰹 炭火炙り あし
らい

煮物 甘鯛の蕪蒸し

パスタ 秋鱧 季節野菜 クレソ
ンメイン 三田牛 季節野菜 トリュ
フ食事 松茸の釜炊き御飯
香の物
赤出汁デザート 丹波栗 抹茶 淡路ミル
ク余韻・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、【 】でくられたアレルギー
物質が含まれております。メニュー名：イタリアンコース
Seion(清音)期間：2026年10月1日～2026年11
月30日まで
料金：14,850円

■お品書き

スープ 丹波米

小さな一 茸 無花果 収穫体験
皿冷たい前 秋鱧
菜温かい前 鮑 大根 原木椎茸
菜パスタ 秋刀魚 ういきょう 秋
茄子 トマトメイン 牛サーロイン 六甲シャ
ンピニオン

デザート 季節物

お茶菓子

【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：和食会席 Roka(露花)

期間：2026年10月1日～2026年11
月30日まで
料金：14,850円

■お品書き

前菜

焼茄子の胡麻和え

柿の白和え

青菜と焼き木ノ子のお浸
し

銀杏豆腐 蟹 山葵

南京カステラ

零余子真丈

渋皮栗

椀物

蟹真丈

松茸 紅葉人参 青味
酢橘

造里

白鷺サーモン 鯛 甲烏
賊 あしらひ

煮物

蟹飛龍頭

蕪 占地 青味 銀鮓

焼物

国産牛ステーキ

添え野菜

酢の物

平貝とアメラトマトの
土佐酢ジュレ掛け

食事

木ノ子御飯

香の物

赤出汁

水菓子 季節物

【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。Harvest Club



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

メニュー名：イタリアンライトコース Sesera(瀬空)

期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：11,000円

■お品書き

小さな一 丹波米
皿 茸タルト冷たい前 収穫体験
菜温かい前 鮑 大根
菜

パスタ 魚介 トマト

肉料理 えびすもち豚肩ロース
蓮根 シルクスイート

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。

メニュー名：季節重御膳

期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：8,800円～

■お品書き

先附 銀杏豆腐

煮物 南京饅頭

御重 海鮮重

椀物 蟹真丈

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：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】 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。



鯨割烹「みおり」7/21 OPEN

メニュー名：鯨割烹お任せコース

期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで

料金：16,500円



■お品書き

最初の一 松茸のお出汁
品

先付け 焼茄子の茶碗蒸し

前菜 柿の白和え
甘海老の酒盗和え
青菜と舞茸のお浸し造里 戻り鰹たたき 烏賊
あしらい揚物 松茸と淡路鱧の天麩羅
藻塩 レモンお寿司 鯛 鮪 鰹 雲丹 太刀
魚 鱧寿司

赤出汁

デザート 特製デザート

甘味 黒大豆饅頭

10/1～ 3日前予約
仕入の状況によりメニュー内容が変更になる
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



ご朝食

メニュー名：和朝食膳(数量限定、ご予約制)

期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで

料金：3,960円



■お品書き

りんご甘酒

焼き茄子と木ノ子のお浸し

鮪とろろ

有馬ちりめん

湯葉紫香和え

牛肉牛蒡しぐれ

香の物

饅頭 銀餡

出汁巻き玉子

染め卸し

白鷺サーモン塩焼き

丸十薩摩揚げ

兵庫県丹波篠山産こしひかり

鳴門若芽と厚揚げの味噌汁

季節物

【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 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。



ご朝食

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：朝食テイクアウトブッフェ

期間：2026年7月19日～2026年12月29日まで

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

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