



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：翠海-Suika-【シグネチャーコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：9,900円



■お品書き

先附 錦秋和え
御碗 茄子摺り流し 海老出汁仕立て
向附 旬魚盛り合わせ
焼物 金目鯛
煮物 蕪潮煮
揚げ物 戻り鰹レアカツ
食事 秋鮭と牛蒡の炊き込み御飯
赤出汁 香の物
水菓子 薩摩芋と林檎のスイートポテト

仕入れの状況により内容変更す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 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。

メニュー名：勝海-Katsumi-【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：7,260円



■お品書き

先附 魚介の豆乳蒸し 吹き寄せ
御碗 零余子真丈
向附 旬魚盛り合わせ
温物 国産牛焼しゃぶと秋茄子の揚げ出し
食事 秋鮭と牛蒡の炊き込み御飯
赤出汁 香の物
水菓子 栗のブラマンジェ 枇杷紅茶蜜

仕入れの状況により内容変更す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 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。



メニュー名：ジュニアハンバーグコース
※12才まで

期間：2026年4月6日～2027年3月31日
日まで
料金：4,400円

メニュー名：お子様プレート
※12才まで

期間：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：2,750円

メニュー名：アニバーサリーケーキ
※3日前まで要予約

期間：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：（2名様分） 2,530円

メニュー名：アラカルトメニューのご案内

期間：2026年6月1日～2027年12月31日まで



メニュー名：【10月11月限定】ロー
カルブッフエフェア～A5ランク 黒
毛和牛のローストビーフとHarvest
All Stars～

期間：2026年10月1日～2026年11
月30日まで

料金：13歳以上 7,260円
70歳以上 6,655円
7歳～12歳 4,840円
4歳～6歳 2,750円



11月のレストランメニュー

勝浦

〒299-5264
千葉県勝浦市中島590-9
TEL.0470-76-0109

ご朝食 1F「ラ・ジュール」 ※営業日要確認

メニュー名：モーニングブッフェ

期間：2026年4月18日～2027年4
月14日まで

料金：13才以上 3,300円
7才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円



ご朝食 2F「旬彩」 ※営業日要確認

メニュー名：朝の定食

期間：2026年4月1日～2027年3月31
日まで

料金：和定食（マグロ丼）

3,300円

洋定食

3,300円

お子様プレート

1,320円



～旬彩～低アレルゲンメニュー

メニュー名：【夕食】低アレルゲン
和洋メニュー
(大人) ※特定原材料28品目の食物
アレルギーをお持ちのお客様専用
期間：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：7,260円

メニュー名：【夕食】低アレルゲン
メニュー
(お子様) ※特定原材料28品目の食
物アレルギーをお持ちのお客様専
用
期間：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：2,640円

メニュー名：【朝食】低アレルゲン
メニュー
(大人) ※特定原材料28品目の食物ア
レルギーをお持ちのお客様専用
期間：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：3,300円

メニュー名：【朝食】低アレルゲン
メニュー
(お子様) ※特定原材料28品目の食物
アレルギーをお持ちのお客様専用
期間：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：1,650円