

 10月よりメニューリニューアル！ メインダイニング「リストランテ アルトゥーラ」

メニュー名:
15周年記念特別コース(アルトゥーラ)
期間:2025年3月27日～2026年3月31日まで
料金:16,500円



10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「湧里(みおり)」

メニュー名:15周年記念特別会席

期間:2025年3月27日～2026年3月31日まで
料金:16,500円

メニュー名:和食お子様御膳

期間:2021年4月1日～2026年3月31日まで
料金:4,950円

メニュー名:和食お子様弁当

期間:2021年4月1日～2026年3月31日まで
料金:～小学校低学年向け 3,300円

低アレルゲン対応メニュー

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～2026年3月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

仔羊のローマ風カチャトーラ
ロースポテト

真鯛のソテー バジルのジェ
ノベーセ きのこのソテー¹

ほうれん草のトロフィエ プッ
タネスカソース

ホタテと野菜のマリネ
ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 人
参ドレッシング

丸パン バゲット オリーブ
オイル

マフィンカカオ フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。

※特定原材料28品目以外については、アレルゲン情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。

※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

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～2026年3月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ
たことわかめの酢の物 フ
ムスコロッケ

ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 玉
ねぎドレッシング

タラのフリット 香味野菜の
南蛮漬け

メカジキのバプール ラタト
イユソース

あおさのお味噌汁 白御飯

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。

※特定原材料28品目以外については、アレルゲン情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。

※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

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～2026年3月31日まで
料金:2,640円



■お品書き

甘口カレー
メカジキのバプール
トマトソース・ローストポテト・
フムスコロッケ

ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 人
参ドレッシング

コーンスープ

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。

※特定原材料28品目以外については、アレルゲン情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。

※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

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