



## Avant～コース～

メニュー名:お子様『よくばりプレート』  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,850円



### ■お品書き

温うどん or 温そば  
天ぷら 握り寿司3貫 茶碗  
蒸し  
ポテト 唐揚げ

季節のデザート

### 【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:お子様『ハンバーググリル』  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:2,970円



### ■お品書き

ハンバーグ(100g)  
野菜 ポテト エビフライ 唐揚げ

季節のデザート

### 【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:お子様『カレープレート』  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:1,100円



### ■お品書き

カレー グリル野菜 ポテト  
季節のデザート

### 【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。



## Avant～コース～

メニュー名:  
**和洋折衷コース『耀～かがやき～』**  
(前日19時までの要予約)  
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで  
料金:13,200円

メニュー名:**煌の杜-KIRAMEK-**  
-  
**美し国の幸を贅沢に(前日19時までの要予約)**  
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで  
料金:22,000円

メニュー名:**瑞の杜-MIZUK-**  
-  
**和色の彩りを五感で味わう**  
期間:2024年7月1日～2026年3月31日まで  
料金:11,000円

メニュー名:**鮨箱膳**  
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで  
料金:8,800円

メニュー名:**サンセリテ～真心をこめて～**  
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで  
料金:11,000円

メニュー名:**メモワール～思い出に残る～**  
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで  
料金:8,800円



## 低アレルゲンメニュー

メニュー名：  
**低アレルゲン対応【夕食】大人～洋食～**  
期間：2025年6月2日～2026年3月31日まで  
料金：7,260円



■お品書き

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 前菜   | ホタテと野菜のマリネ                      |
| パスタ  | ほうれん草のトロフィエ<br>ブッタネスカソース        |
| 魚料理  | 真鯛のソテー<br>バジルのジェノベーゼ<br>きのこのソテー |
| 肉料理  | 仔羊のローマ風カチャトーラ<br>ローストポテト        |
| パン   | 丸パン・バゲット<br>オリーブオイル             |
| デザート | マフィンカカオ                         |

メニュー名：  
**低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～**  
期間：2025年6月2日～2026年3月31日まで  
料金：7,260円



■お品書き

|      |                                                  |
|------|--------------------------------------------------|
| 前菜   | たことわかめの酢の物<br>フムスコロッケ<br>うなぎと野菜のテリーヌ サ<br>フランジュレ |
| サラダ  | 玉ねぎドレッシング                                        |
| 魚料理  | メカジキのバプール<br>ラタトゥイユソース                           |
| 焼物   | タラのフリット<br>香味野菜の南蛮漬け                             |
| 御食事  | 御飯<br>あおさのお味噌汁                                   |
| デザート | ぶどうゼリー                                           |

メニュー名：  
**低アレルゲン対応【夕食】お子様**  
期間：2025年6月2日～2026年3月31日まで  
料金：2,640円



■お品書き

|         |                                            |
|---------|--------------------------------------------|
| スープ     | コーンスープ                                     |
| メインプレート | メカジキのバプール トマ<br>トソース<br>ローストポテト<br>フムスコロッケ |
| 御食事     | 甘口カレー                                      |
| デザート    | ぶどうゼリー                                     |



## アニバーサリー

メニュー名:アニバーサリーケーキ

期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで

メニュー名:フルーツ盛り合わせ

期間:2021年3月12日～2026年3月31日まで



## おすすめドリンク

メニュー名:

**【4月1日～】「彩-SAI-」限定飲み放題**

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:アルコール&ソフトドリンク飲み放題  
2,860円

ソフトドリンク飲み放題 1,540円