

メニュー名：お子様ステーキコース

期間：2025年11月20日～2026年3月31日
まで
料金：5,940円



■お品書き

サラダ
コーンスープ
パスタ
ステーキ
ドルチェ

【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：お子様プレート

期間：2025年11月20日～2026年3月31日
まで
料金：3,300円



■お品書き

デミグラスハンバーグ
エビフライ
からあげ
パスタ
ポテト
サラダ
コーンスープ
ドルチェ

【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。



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: Gioia(ジョイア)コース

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 9,900円

メニュー名: Sorriso(ソリッソ)コース

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 13,200円

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

メニュー名:

【アルトゥーラ】和洋折衷ステーキコース

期間: 2025年6月1日～2026年3月31日まで

料金: 黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円



 10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀧里(みおり)」

メニュー名：
”旬の味覚を楽しむ” 翠彩(みいろ)会席
期間：2025年10月1日～2026年5月10日まで
料金：9,900円

メニュー名：
”旬の味覚と和牛が楽しめる” 紫彩(しあや)会席
期間：2025年10月1日～2026年5月10日まで
料金：13,200円

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：
【瀧里】和洋折衷ステーキコース
期間：2025年6月1日～2026年5月10日まで
料金：黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円

メニュー名：**和食お子様御膳**
期間：2021年4月1日～2026年5月10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5月10日まで
料金：～小学校低学年向け 3,300円


 ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

 メニュー名:
 ザ・ダイニング万彩 ディナーbuffe
 のご案内

期間:2025年10月1日~2025年12月29日

まで

料金:13才以上 7,260円

70才以上 6,655円

7~12才 4,840円

4~6才 2,750円



■お品書き

 [ディナーbuffeご提供メニュー
例]

- ・ローストビーフ
- ・カツオのタタキサラダ仕立て
- ・兵庫百日鶏胸肉のバプール
- ・ブロッコリーとしらすのにんにく風味
- ・揚げ豆腐のマリネ ソーススカリオン
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・シラサギサーモンと
兵庫県の酒粕を使った豆乳スープ
- ・栗とキノコのリゾピラフ秋の彩り
- ・チキンと野菜のフリカッセ
兵庫県産味噌風味
- ・秋野菜たっぷりビーフカレー
- ・三田ポーク タンドリー風
- ・スズキとアサリのアクアパッツァ
- ・握り寿司盛合せ
- ・神戸ポークと根菜の山椒煮

そのほか肉料理、魚料理、前菜、
麺類、デザート等ご用意しております。

※メニューは一例です。

※仕入れの都合により急遽メニューが変更になる場合がございます。
※アレルギーをお持ちの方は事前にご連絡ください。

【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。



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4月1日~2026年3月31日まで
料金:3,300円



■お品書き

茄子の煮びたし ごぼうの
きんぴら ひじき煮
ほうれん草のお浸し にんじ
んと紫キャベツの酢の物
さつまいものサラダ

なめことわかめのお味噌汁
白御飯

鰯の塩焼き

ベビーリーフ プテイトマト
ラディッシュ 紅心大根 レ
モンドレッシング

フルーツ3種盛り合わせ

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、アレルギー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朝食メニュー
期間:2025年4月1日~2026年3月31日まで
料金:1,650円



■お品書き

ミネストローネほうれん草の
リゾーニ

ベビーリーフ プテイトマト
ラディッシュ 紅心大根 玉
ねぎドレッシング

フルーツ3種盛り合せ

ぶどうジュース

丸パン バゲット いちごジャム

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、アレルギー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【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
ローズポテト

真鯛のソテー バジルのジェノバ
ベーセ きこのソテー

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 プテイトマト
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、アレルギー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。



低アレルギー対応メニュー

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 プテイトマト
ラディッシュ 紅心甘根 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 ラタウ
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、アレルギー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 プテイトマト
ラディッシュ 紅心甘根 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、アレルギー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。



宴会場

メニュー名: **宴会大皿料理**

期間: 2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人 8,800円
中人(7～12歳) 4,400円
お子様弁当 3,300円

メニュー名: **【宴(うたげ)】会席**

期間: 2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 10,450円



ご朝食メニュー

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

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

メニュー名:

【地元食材を楽しむ!】和朝食膳(数量限定、ご予約制)

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:3,960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