



## ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:  
「和洋折衷プリフィックス」ディナー  
期間:2025年12月12日～2026年4月4日まで  
料金:税込 7,700円



### ■お品書き

前菜(和) 鰯焼き霜造り・蓮根  
饅頭蟹鉋かけ・粕  
汁・一文字

一皿(洋) 野菜の一皿冬ver.

メインディッシュ① 勝山 やまのサー  
モンとつぶ貝のフリ  
カッセ ヴォローヴァ  
ン仕立て

メインディッシュ② 越前カレイの低温  
火入れ ピルピルソー  
ス仕立て

メインディッシュ③ 白山ポークの炭火  
焼き 地酒吟醸粕  
と山うにバター風味

メインアップグレー +2,200円 国産牛を  
ド 若狭牛サーロイン  
にグレードアップ

お食事 大根と揚げの釜炊  
きご飯

お食事アップグレー +3,300円 お食事を  
ド① 「せいこ蟹ご飯」に  
グレードアップ

デザート デザートワゴンより  
お好きなスイーツを  
3種類

メインのお料理を3種類の中からどれかおひとつ  
お選びください。  
アップグレードは別途料金が発生致します。

### 【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

メニュー名:  
ジュラシック・ダイニングアドベンチャー  
期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金:小学生 4,400円



### ■お品書き

内容 うどん、海鮮、骨付きハンバー  
グ、恐竜レッグス、恐竜ナゲ  
ト、他

デザート オリジナル、ジュラデザート

※演出の関係上、1日に提供できる数に限りあ  
るため2日前までの予約制です。1日限定5食  
のみ

アレルギー対応(食材変更等)はできませんの  
でご了承をお願い致します。  
またご連絡等による料理内容の変更もできませ  
ないので併せてご了承をお願い致します。

※写真はイメージで食材の内容は変更になる場  
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、【】でくられたアレルギー物質が  
含まれております。

メニュー名:バンビーニ  
料金:未就学児 2,200円



### ■お品書き

スープ 本日のスープ

ハンバーグ、ポークフランク、  
オムライス、グラタン、サラ  
ダ、ポテト、エビフライなど

デザート ワゴンデザート

※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に  
お知らせください。  
※写真はイメージで食材の内容は変更になる場  
合がございます。前日17時までに要予約

### 【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。

【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、【】でくられたアレルギー物質が  
含まれております。



## ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:若狹河豚(ふぐ)会席

期間:2025年12月20日~2026年2月28日  
まで  
料金:16,500円



### ■お品書き

- 先附 ・河豚の身皮と白菜の和え物  
・河豚の塩焼 絞り  
・河豚皮煮凝り
- 造里 てっさ あしらいー式
- 揚げ物 若狹河豚の東寺揚げ  
福井県産米粉ソース掛け
- 鍋 河豚粗 白菜 大根 人参  
椎茸  
舞茸 春菊 葛切り 豆腐
- 食事 雑炊 薬味一式
- デザート 氷菓子

※アレルギー成分は現在調査中です。いましばらくお待ちください。

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです

### 【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:

年末年始復活決定!「白山会席」

期間:2025年12月27日~2026年1月3日  
まで  
料金:13,200円



### ■お品書き

- 先附 ・鮑旨煮  
・蕪寿司  
・胡麻豆腐
- お椀 清水仕立て  
・焼き目鯛・日の出人参  
・大根  
・鶴菜・口柚子
- 御造り ・鰯焼き霜造里・真鯛  
・烏賊  
あしらいー式
- 蓋物 上庄里芋の揚げ出し  
・小口葱・鬼おろし
- 凌ぎ 越前おろし蕎麦
- 強肴 若狹牛小鍋仕立て(すき煮風)  
あしらいー式
- 食事 ・蟹おこわ  
・味噌汁  
・香の物
- デザート 水羊羹と梅のエスプーマ  
(アイス)ミント

※アレルギー成分は現在確認中です。いましばらくお待ちください。

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです

### 【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】

メニュー名:

年末年始復活決定!「プロフマーレ」

期間:2025年12月27日~2026年1月3日  
まで  
料金:13,200円



### ■お品書き

- Antipasto 勝山・やまのサーモンとカッ  
テージチーズサラダ仕立て  
県産円山米の炙りリゾット、フォ  
アグラと合鴨のロースト西京風  
味
- Primo piatto 蕪とズワイカニのズッパ  
グアンチャーレとポルチー  
ニのクリームソース、ふくい  
小麦のタリアッテ
- Secondo piatto Pesci《魚料理》  
的鯛のパデッラとオマール  
テールのセモリナ揚げ、  
トマトとアンチョビーのサル  
サ
- Carne 《若狹牛ロース肉の低温調  
理・肉料理》ルッコラとパルミジャーノ  
を添えて
- Dolce Misto 本日のお楽しみデザート

Caffe o Te コーヒー又は紅茶

### 【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

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。



Grand Cafe グランドカフェ(バイキング)

メニュー名:ディナーバイキング

期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 6,600円  
70才以上 5,500円  
7～12才 4,400円  
4～6才 2,200円  
13才以上 12/27～1/3 7,150円

メニュー名:

ディナーバイキング飲み放題

期間:2025年6月15日～2026年3月31日まで

料金:シンプル 2,800円  
プレミアム 3,400円

メニュー名:越前蟹

期間:2025年11月15日～2026年3月20日

料金:1杯※時価。スタッフにお問合せ下さい。 25,300円～

メニュー名:せいこ蟹

期間:2025年11月15日～2025年12月31日まで

料金:1杯※時価につき増減する場合有。  
3,630円～

メニュー名:モーニングバイキング

期間:2025年4月19日～2026年4月1日まで

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





## 低アレルギー対応メニュー

## メニュー名:低アレルギー大人夕食

料金:13才以上 7,260円



## ■お品書き

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

※食材の内容は変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

## メニュー名:低アレルギー大人朝食

料金:13才以上 3,300円



## ■お品書き

- 前菜 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
- サラダ メランジェサラダ  
レモンドレッシング
- 魚料理 鰯の塩焼き
- お食事 なめことわかめのお味噌汁
- フルーツ 3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

## メニュー名:低アレルギーお子様夕食

期間:2025年4月19日～2026年3月31日ま  
で  
料金:4～12才 2,640円

## ■お品書き

- スープ コーンスープ
- サラダ メランジェサラダ  
人参ドレッシング
- メイン メカジキのヴァプール  
トマトソース  
ローストポテト  
フムスコロッケ
- カレー 甘口カレー
- ジュース ぶどうジュース
- デザート ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです



## 低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギーお子様朝食  
期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金:4～12才 1,650円



### ■お品書き

スープ          ミネストローネ  
                     ほうれん草のリゾーニ

メインプレート丸パン  
                     バケット  
                     いちごジャム

サラダ          メランジェサラダ  
                     玉ねぎドレッシング

フルーツ      3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます  
※写真はイメージです