



メニュー名:天然クエ鍋会席

期間:2025年11月1日～2025年12月29日
まで
料金:19,800円

■お品書き

- 【食前酒】 ブランデー梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【造 り】 天然くえ薄造り
本日のお造り あしらいい色々 薬味 山葵
土佐醤油 小山のぼん酢
胡麻醤油
- 【蓋 物】 天然くえ南瓜茶碗蒸し
天然くえ 零余子 いくら
ディル
旨出汁 鮎
- 【揚 物】 天然くえ唐揚げと雲子
天然くえ 雲子 鱈煎餅
海老芋 獅子唐 煎り出汁 檸檬
- 【大 鍋】 天然クエ鍋
天然くえ 白菜 菊菜 椎茸
豆腐 粟麴 笹葱 紅葉人参
薬味 小山さんのぼん酢
- 【食 事】 天然クエ雑炊
白米 刻み葱 溶き玉子
揉み海苔
- 【水菓子】 季節物

※3日前までの要予約
※2名様より承ります

【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

メニュー名:クリスマスディナー

期間:2025年12月6日～2025年12月25日
まで
料金:11,000円

■お品書き

- 【アミューズ】オマール海老と蟹のジュレ
カリフラワーのブルーテ
- 【オードブル】金山寺味噌風味のフォアグラに
紀州みかんを添えて
- 【スープ】 本日のパイ包みスープ
- 【ポアソン】 クエと熊野米のリゾット
ちりめんキャベツのオモニエール
- 【ビアンド】 黒毛和牛サーロインステーキ
季節の温野菜
- 【デザート】 おまかせデザート

※2名様以上、2日前までの予約制です。
※期間中、熊野牛グルメコースの提供はございません。

【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:紀南の彩り

期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:5,830円

■お品書き

- 【食前酒】 紀州梅酒
- 【小 鉢】 本日の小鉢
- 【造 り】 本日のお造り
土佐醤油
- 【蓋 物】 玉地蒸し
百合根 鶏 銀杏 旨出汁 鮎
- 【小 鍋】 国産牛ちり鍋
白菜 水菜 笹葱 椎茸 豆腐
薬味 ぼん酢
- 【揚げ物】 天麩羅
海老 魚身 野菜 抹茶塩
- 【食 事】 白米 赤出汁 香の物
- 【水 物】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)

※夕食開始時間

《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30

(ご希望の時間をお伺いします)

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます。

【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。

【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:熊野御膳

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:6,600円

■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

一、旬味先付けと 南紀海の幸6種盛り
* 薯蕷羹 生雲丹 割り醤油
* きのこ・烏賊紅葉和え
* 青菜お浸し 数の子 糸花* 本日のお造り盛り合わせ
あしらいい色々山葵
土佐醤油 胡麻醤油 ぽん酢二、季節の焔炉と蓋物
* 鯛蕪 柚子味噌 水菜* 寄せ鍋
熊野ポーク つみれ 魚身
白菜 菊菜 椎茸 白葱三、食事
白米 赤出汁 漬物

四、水物 季節物

【デザート】

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

【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:潮風会席

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:8,800円

■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【椀 物】 雲蕪薄葛仕立て
焼甘鯛 紅葉人参 銀杏
南瓜
占地 軸法蓮草 松葉柚子【造 り】 本日のお造り
土佐醤油 小山のぼん酢【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し
零余子 デイル いくら
旨出汁餡【揚 物】 海老芋と雲子揚げ出し
獅子唐 煎り出汁かけ 紅葉卸【焔 炉】 熊野牛粕鍋
白菜 菊菜 椎茸 牛蒡
黒七味【食 事】 根菜御飯
赤出汁
漬物
ちりめん山椒

【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

メニュー名:熊野牛すてーき会席

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:11,000円

■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前菜】 前菜盛り合わせ

【椀 物】 薄葛仕立て
蟹真薯 透かし大根
占地 栗麩 松葉柚子【造 り】 本日のお造り
土佐醤油 胡麻醤油【蓋 物】 南瓜茶碗蒸し
零余子 デイル 旨出汁餡【台 物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼き野菜 彩りサラダ
すてーきソース
ぽん酢 薬味 山葵 塩
梅ドレッシング【食 事】 白米
赤出汁
漬物

【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

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。

【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。

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:手毬《新春メニュー》

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:8,800円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御祝儀肴】御祝肴盛り合わせ

【御雑煮】 清汁仕立て 土瓶にて
みかんどり焼き目
焼き餅 短冊大根・人参【御造里】 本日のお造り
あしらい色々 土佐醤油【御祝中皿】鰯燗漬け
梅大根含ませ煮
白味噌餡 振り柚子
豆乳茶碗蒸し
百合根 銀杏 クコの実
旨出汁餡 露生姜【御焜炉】 国産牛すき鍋
交雑牛 白菜 椎茸
笹がき牛蒡 菊菜【御食事】 栗赤飯 胡麻塩
漬け物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただく
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:白雪《新春メニュー》

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:11,000円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御祝肴】 御祝儀肴盛り合わせ

【御椀物】 薄葛仕立て
あかつぼ葛打ち 栗麴
法蓮草
短冊大根・人参
松葉柚子 梅肉【御造里】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 梅醤油【御蓋物】 鰯茄子
梅麴 水菜 溶き辛子
木の芽【御揚げ物】 伊勢海老錦揚げ
蓮根 獅子唐 檸檬 梅
塩【御焜炉】 熊野牛しゃぶしゃぶ
熊野牛もも 白菜 菊菜
椎茸 笹葱 胡麻ぽん酢【御食事】 栗赤飯 胡麻塩
香の物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただく
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:

熊野牛すてーき会席《新春メニュー》

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:13,200円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御祝肴】 御祝肴盛り合わせ

【御椀物】 清汁仕立て 土瓶にて
みかんどり焼き目
焼き餅 短冊大根・人参【御造里】 本日のお造り
あしらい色々 土佐醤油【御蓋物】 豆乳茶碗蒸し
百合根 銀杏 いくら
旨出汁餡 露生姜【御台物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぼん酢 薬味【御食事】 白御飯
御漬物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただく
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:宝船《新春メニュー》

期間:2025年12月31日~2026年1月3日まで
料金:15,400円

■お品書き

【御屠蘇】 屠蘇一献

【御箸染】 柚子釜盛り

祝鯛昆布メ卵の花和え
いくら紅白膾 錨防風 三つ葉
唐墨粉

【御椀物】 薄葛仕立て

蒸鮑 白胡麻豆腐 日の
出大根・人参
法蓮草 松葉柚子 梅肉【御造里】 伊勢海老と本日のお造り
土佐醤油 梅醤油

【御祝八寸】*甘鯛蕪蒸し *寿玉かま

*紀州鴨蒸煮

*黒豆金箔 *唐墨大根

*落土佐煮

*サーモン砵巻き *海老
麴漬け*まな鯉柚庵焼き 網笠柚
子

【御揚物】 熊野牛春巻き揚げ

熊野牛もも 生雲丹 黒
酢餡

茄子・獅子唐素揚げ

【御焜炉】 天然クエ鍋

野菜 薬味 小山さんの
ぽん酢

【御食事】 栗赤飯 胡麻塩

御漬物

赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただく
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

メニュー名:メモワール(メイン魚料理)

期間:2025年11月1日~2025年12月26日
まで
料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】帆立と蟹のバロティース

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモン、マナガツオ、
天使海老のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

【ビアンド】

【デザート】

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
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:メモワール(メイン肉料理)

期間:2025年11月1日~2025年12月26日
まで
料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】熊野牛のロースト

【スープ】 本日のスープ・パン

【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

【ビアンド】

【デザート】

※
平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
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。

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。

レストラン彩

メニュー名:プリュニエ

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:6,600円



■お品書き

【オードブル】帆立と蟹のバロティース

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 サーモンとほうれん草の
セルクル
ソースナンチュア

【ビアンド】 和牛ランプのグリル
季節の温野菜

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

【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:セゾン

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:8,800円



■お品書き

【アミューズ】帆立と蟹のバロティース

【オードブル】熊野牛のロースト
龍神椎茸とポテトのガレット
ト添え

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 マナガツオのムニエル
ソースナンチュア

【ビアンド】 熊野牛のグリルとキノコ
季節の温野菜
シャスールソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

食材の都合により、内容を若干変更させて頂く
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:熊野牛グルメコース

期間:2025年12月26日～2025年12月30日
まで
料金:11,000円



■お品書き

【オードブル】熊野牛のロースト
龍神椎茸とポテトのガレット
ト添え

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 マナガツオと
オマール海老のムニエル
ソースナンチュア

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
季節の温野菜

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます。

除外日:12/1～12/25

【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: **プリュニエ《新春メニュー》**
期間: 2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金: 8,800円

■お品書き

【オードブル】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポワソン】 オマール海老と真鯛のポワレ
ブルブランソース

【ビアンド】 和牛ランプステーキと温野菜
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※食材の都合により内容を変更させていただく場合がございます

【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: **セゾン《新春メニュー》**
期間: 2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金: 11,000円

■お品書き

【アミューズ】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【オードブル】ズワイ蟹とプロシュートのルーロー

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 伊勢海老と天然クエのポワレ
ブルブランソース

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリル
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※食材の都合により内容を変更させていただく場合がございます

【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: **熊野牛グルメコース《新春メニュー》**
期間: 2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金: 13,200円

■お品書き

【オードブル】ノルウェーサーモンのマリネ
甘エビと帆立のタルタルを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 伊勢海老と天然クエのポワレ
ブルブランソース

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリル
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※食材の都合により内容を変更させていただく場合がございます

【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。



レストラン彩

メニュー名:シェフおまかせコース

期間:2022年1月4日～2026年1月11日まで
料金:13,200円～

メニュー名:料理長おまかせ会席

期間:2022年1月4日～2026年1月11日まで
料金:13,200円～

メニュー名:お正月

夕食バイキング(12/31～1/3)

期間:2025年12月27日～2026年1月3日まで
料金:大人 7,150円
65才以上 5,500円
小学生 4,180円
4才～6才 2,750円

メニュー名:お子様セット

期間:2024年5月6日～2026年1月11日まで
料金:3,300円

メニュー名:

2024年4月1日～ キッズプレート

期間:2024年4月1日～2026年1月11日まで
料金:2,200円

メニュー名:【夕食 洋】低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2022年7月4日～2026年1月11日まで
料金:6,655円メニュー名:【夕食
和洋】低アレルゲンメニュー(大人)期間:2022年7月4日～2026年1月11日まで
料金:6,655円

メニュー名:

【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2022年7月4日～2026年1月11日まで
料金:2,420円

メニュー名:

2024年4月1日～ バイキング(土曜・
特定日開催)期間:2024年4月1日～2026年1月11日まで
料金:13才以上 5,830円
65才以上 4,730円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名:朝食バイキング

期間:2020年7月1日～2026年1月12日まで
料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:

夕食テイクアウト ステーキ丼

期間:2020年7月1日～2026年1月11日まで
料金:2,700円

メニュー名:夕食テイクアウト うな丼

期間:2020年7月1日～2026年1月11日まで
料金:2,700円