



2F～コンベンションホール～

メニュー名:

【リニューアル工事期間】～夕食ブッフェ～

期間:2026年1月12日～2026年3月19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:

【リニューアル工事期間】朝食ブッフェ

期間:2026年1月12日～2026年3月20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:

【リニューアル工事期間】～夕食テイクアウトブッフェ～

期間:2026年1月12日～2026年3月19日まで

料金:13歳以上 4,860円
65歳以上 3,888円
7歳～12歳 3,024円
4歳～6歳 1,944円



レストラン彩

メニュー名:紀南の彩り

期間:2026年1月4日～2026年1月9日まで
料金:5,830円

■お品書き

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【造 り】 本日のお造り 土佐醤油

【蓋 物】 玉地蒸し
百合根 鶏 銀杏 三つ葉
旨出汁 餃子 振り柚子【小 鍋】 熊野パークちり鍋
白菜 水菜 笹葱 豆腐
ぽん酢 薬味【揚げ物】 天麩羅
海老 魚身あられ揚げ
野菜 抹茶塩

【食 事】 熊野米 漬物 赤出汁

【水菓子】 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。

メニュー名:熊野御膳

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:6,600円

■お品書き

【食前酒】 完熟梅酒

一、旬味前菜と南 紀海の幸6種盛り
* 蕪豆腐 黒豆
柚子味噌
旨出汁ジュレ
* 紅白膾 サーモン松前
いくら 三つ葉
土佐酢* 海老麴漬け
菜の花 数の子* 本日のお造り6種盛り
あしらい色々
土佐醤油 胡麻
醤油 ぽん酢

二、季節の焔炉と蓋物

* 鯛蕪
鯛 蕪 水菜
梅麴
* 寄せ鍋
熊野パーク 魚身鶏ごぼういなり
白菜 菊菜 椎茸 白葱

三、食事

熊野米 赤出汁
漬物

四、水物

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～

【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

メニュー名:潮風会席

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:8,800円

■お品書き

【食前酒】 完熟梅酒

【先付け】 湯葉和え 旨出汁ジュレ

【椀 物】 薄葛仕立て
白身葛打ち 梅大根・人参
占地 法蓮草 柚子【造 り】 本日のお造り
土佐醤油 小山のぼん酢【蓋 物】 豆乳茶碗蒸し
百合根 鶏 クコの実 旨
出汁 餃子【揚 物】 伊勢海老錦揚げ
扇茄子 獅子唐 梅塩 檸檬【焔 炉】 国産牛すき鍋
交雑牛 白菜 椎茸
焼き豆腐【食 事】 熊野米 赤出汁 漬物
ちりめん山椒煮

【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
【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。

■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:熊野牛すていき会席

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:11,000円

■お品書き

【食前酒】 完熟梅酒

【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 青味 柚子【造り】 本日のお造り
土佐醤油 胡麻醤油【蓋物】 豆乳茶碗蒸し
百合根 鶏 クコの実
旨出汁 露生姜【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【食事】 熊野米
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・日・休館日》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

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】鰯麹漬け
梅大根含ませ煮
白味噌 振り柚子
豆乳茶碗蒸し
百合根 銀杏 クコの実
旨出汁 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: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 栗麩
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
梅麩 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。

【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：
熊野牛すて一き会席《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
小山さんのぽん酢 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
祝鯛昆布〆卵の花和え
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
*まな鰹柚庵焼き 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

- 【御焗炉】 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：2026年1月4日～2026年1月9日まで
料金：5,830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】 白身魚、貝柱、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

※
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:メモワール(メイン肉料理)

期間:2026年1月4日～2026年1月9日まで
料金:5,830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

【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

※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:ブリュニエ

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:6,600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】 本日の魚料理
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

※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:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:8,800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】 本日の魚料理

【ビアンド】 熊野牛のグリル
赤ワインソース

【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。

彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛グルメコース

期間:2026年1月4日～2026年1月11日まで
料金:11,000円



■お品書き

【オードブル】真鯛のエマンセ・炙り焼き

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 オマール海老と本日の魚のポワレ
ブルブランソース

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
赤ワインソース

【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・日・イキヤグ営業日》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:ブリュニエ《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: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《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

メニュー名:お正月 朝食バイキング

期間:2026年1月1日～2026年1月4日まで
料金:13才以上 3,300円
7～12才 2,200円
4～6才 1,430円