



## レストラン「フレグランス」

## メニュー名: お子様和食膳

期間: 2025年1月1日～2026年3月31日まで  
料金: 4,950円

## ■お品書き

～子膳～ 唐揚げ ポテト  
ハンバーグ 生野菜  
鉄火巻き 茶碗蒸し  
お造り 天麩羅  
小うどん オレンジ※当日17:00までの予約制となります。  
※食材の仕入れ状況により内容を変更させていただきます。  
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

## 【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

【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: 洋食お子様プレート

期間: 2025年1月1日～2026年9月30日まで  
料金: 3,080円

## ■お品書き

～スープ～ 本日のスープ  
～メインプレート～ミニオムライス  
エビフライ 鶏唐揚げ  
ミニハンバーグ ポテトフライ  
温野菜 パン二種  
～デザート～ 本日のデザート※当日17:00までの予約制となります。  
※食材の仕入れ状況により内容を変更させていただきます。  
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

## 【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

【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: 洋食お子様コース

期間: 2025年1月1日～2026年9月30日まで  
料金: 4,950円

## ■お品書き

～オードブル～本日の冷製オードブル  
サラダ添え  
～スープ～ 本日のスープ  
～パスタ～ 本日のパスタ  
～メイン～ 牛肉のステーキ  
温野菜添え  
～デザート～ 本日のお楽しみデザート

お子様プレートからグレードアップした、お子様コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉料理)、デザートのコースです。

※食材の仕入れ状況により一部変更させていただきます。  
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

## 【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

【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。



## レストラン「フレグランス」

メニュー名:  
**低アレルゲンお子様夕食メニュー**  
期間:2025年4月1日～2026年9月30日まで  
料金:2,640円



## ■お品書き

サラダ メランジェサラダ 人参ドレッシング

メインプレートコーンスープ  
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 白米 甘口カレー

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート ぶどうゼリー  
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。

メニュー名:**低アレルゲン大人夕食メニュー～洋食コース～**  
期間:2025年4月1日～2026年9月30日まで  
料金:7,260円



## ■お品書き

前菜 ホタテと野菜のマリネ  
メランジェサラダ 人参ドレッシング

パスタ ほうれん草のトロフィエ  
ブッタネスカソース

魚料理 真鯛ときのこのソテー  
ジェノベーゼソース

肉料理 仔羊のローマ風 カチャトラ

デザート バケット 丸パン  
マフィンカカオ  
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。

メニュー名:**低アレルゲン大人夕食メニュー～和洋折衷コース～**  
期間:2025年4月1日～2026年9月30日まで  
料金: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  
ラトウイユソース

魚料理 タラのフリット  
香味野菜の南蛮漬

お食事 白米 あおさのお味噌汁

デザート ぶどうゼリー  
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: **深山**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日ま

で

料金: 8,470円

メニュー名: **メリーズ**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日ま

で

料金: 8,470円



【テイクアウト】

メニュー名：  
**国産牛炙り焼き重【3/31まで】**  
期間：2025年8月1日～2026年3月31日まで  
料金：4,500円

メニュー名：**うな重(お吸い物付き)**  
期間：2024年10月1日～2026年5月31日まで  
料金：4,500円

メニュー名：  
**生ハムとモッツアレラのサラダ**  
期間：2024年10月1日～2026年5月31日まで  
料金：1,950円

メニュー名：  
**和牛ロース肉のステーキと温野菜の  
ホテルカレー**  
期間：2024年10月1日～2026年5月31日まで  
料金：3,190円

メニュー名：  
**自家製ビーフハンバーグとバターライ  
ス**  
期間：2024年10月1日～2026年5月31日まで  
料金：2,860円

メニュー名：  
**サンドウィッチ&スープ&サラダ**  
期間：2024年10月1日～2026年5月31日まで  
料金：1,650円

## ご朝食【フレグランス】

メニュー名: 低アレルギー大人朝食メニュー

期間: 2025年4月1日～2026年9月30日まで  
料金: 3,300円

## ■お品書き

前菜 茄子の煮浸し ごぼうのきんぴら ひじき煮  
ほうれんそうの浸し 人参と紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ

サラダ メランジュサラダ レモンドレッシング

魚料理 鱈の塩焼き あしらい

食事 なめことわかめのお味噌汁 白御飯

フルーツ 本日のフルーツ三種

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。

メニュー名: 低アレルギーお子様朝食メニュー

期間: 2025年4月1日～2026年9月30日まで  
料金: 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  
あしらい オリーブオイル

メインプレート丸パン バケット いちごじゃむ  
メランジュサラダ 玉葱ドレッシング

ジュース ぶどうジュース

フルーツ 本日のフルーツ三種類

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。



## ご朝食【フレグランス】

メニュー名:

**朝食セット（和定食・洋定食）**

期間:2025年1月1日～2026年9月30日ま

で

料金:大人料金 3,300円

子供料金 1,320円