



10月よりメニュー改訂！ 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: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

【アレルギン情報】

■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。

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

【アレルギン情報】

■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。



10月よりメニュー改定！ 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「湧里(みおり)」

メニュー名:【12~2月】せこ蟹重御膳
期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで
料金:10,450円



■お品書き

- ◆座附 蟹と水菜のお浸し
- ◆煮物 里芋饅頭 蟹餡 山葵
- ◆お重 せこ蟹甲羅盛り
ズワイ蟹
レモン 山葵 赤芽
- ◆お椀 蟹真丈
舞茸 青味 柚子
- ◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

メニュー名:
"旬の味覚を楽しむ" 翠彩(みいろ)会席
期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで
料金:9,900円



■お品書き

- | | |
|----|---|
| 前菜 | いくら雲和え 水菜と蟹の浸し
南京豆腐 枸杞の実 山葵
サーモン砧巻き
鷄松風 網笠柚子 |
|----|---|

- | | |
|----|------------------|
| 椀物 | 帆立真丈
舞茸 鶴菜 柚子 |
|----|------------------|

- | | |
|-----|--------|
| お造り | 鯛 鮯 烏賊 |
|-----|--------|

- | | |
|----|--------------------------------|
| 合肴 | 海老芋と鯛の揚げ出し
椎茸 青唐 紅葉おろし
葱 |
|----|--------------------------------|

- | | |
|----|-------------------------------|
| 鍋物 | 鮒鍋
水菜 白菜 玉葱 豆腐
紅葉麩 柚子胡椒 |
|----|-------------------------------|

- | | |
|----|-------------|
| 食事 | 鯛御飯 香の物 赤出汁 |
|----|-------------|

- | | |
|-----|-----|
| 水菓子 | 季節物 |
|-----|-----|

【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

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12月1日~2026年2月28日まで
料金:13,200円



■お品書き

- | | |
|----|---|
| 前菜 | 汲み湯葉 雲丹 水菜と蟹のお浸し
海老手毬寿司 鷄松風 菊花蕪
子持ち昆布 公魚甘露煮 |
|----|---|

- | | |
|----|------------------|
| 椀物 | 帆立真丈
舞茸 柚子 鶴菜 |
|----|------------------|

- | | |
|-----|--------|
| お造り | 鯛 鯷 烏賊 |
|-----|--------|

- | | |
|----|------------------------|
| 焼物 | 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 葉味 |
|----|------------------------|

- | | |
|------|-----------|
| お口直し | レモンシャーベット |
|------|-----------|

- | | |
|----|--------------|
| 合肴 | フォアグラ茶碗蒸し 銀餡 |
|----|--------------|

- | | |
|----|-------------|
| 食事 | 鯛御飯 香の物 赤出汁 |
|----|-------------|

- | | |
|-----|-----|
| 水菓子 | 季節物 |
|-----|-----|

【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「湧里(みおり)」

メニュー名:15周年記念特別会席

期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:16,500円



■お品書き

前菜	海鼠ポン酢 水菜と蟹のお浸し アーマラトマト 土佐酢ジュレ 海老手毬寿司 サーモン砧巻き 鶏松風 網笠柚子
椀物	煎り丹波仕立て 伝助穴子あられ打ち 梅花奥郷豆腐 焼百合根 ほまれ 鶴菜
お造り	鯵 鯛 鮪 烏賀
焼物	三田和牛ステーキ 焼野菜 生野菜 葉味
お口直し	レモンシャーベット
煮物	鰻の有馬煮 丸大根 インゲン
酢の物	帆立 菜花 酢味噌 紅蓼
食事	鯛御飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節物

【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:和食お子様御膳

料金:4,950円



■お品書き

お造り2種盛り

牛肉照焼

海老フライ
アメリカンドック
フライドポテト
鶏唐揚げ

寿司盛り合わせ 山葵抜

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:和食お子様弁当

期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで

料金:～小学校低学年向け 3,300円



■お品書き

牛肉照焼
鮓山掛け
ポテトサラダ
玉子焼き

海老フライ
アメリカンドック
フライドポテト
鶏唐揚げ
俵おにぎり 海苔
茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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！ 日本料理「湧里(みおり)」

メニュー名：

【湧里】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



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 ディナーブッフェ
のご案内

期間:2026年1月6日~2026年2月28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

[ディナーブッフェご提供メニュー例]

- ・ローストビーフ
- ・十五穀米と兵庫県産奥丹波鶏むね肉のサラダ仕立て 梅風味
- ・合鴨スマーカーと砂肝のマリネ
- ・本日の魚のカルパッチョ
- ・奥丹波鶏もも肉のロースト・マドリード風
- ・三田ポークロース肉のピカタ・メナジエ風
- ・白鷺サーモンのカツレツ 瀬戸内レモンソース

- ・鯛ラーメン
- ・寿司盛り合わせ
- ・造里盛り合わせ
- ・黒胡麻豆腐
- ・モロヘイヤ胡麻和え

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。

【アレルゲン情報】

■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】【カシューなツ】【アーモンド】
【マカダミアナツ】

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。



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:
【てつちり小鍋付き】ディナーブッフェ
期間:2026年1月24日～2026年2月28日まで
料金:ディナーブッフェ+てつちり小鍋 8,800円

レストラン テイクアウトメニュー

メニュー名:朝食テイクアウトブッフェ

期間:2026年1月8日~2026年3月31日まで

料金:大人 3,300円

中人(7~12歳) 1,980円

小人(4~6歳) 1,320円

低アレルゲン対応メニュー

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
鯛の塩焼き
ベビーリーフ プティトマト
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、アレルゲン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 プティトマト
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、アレルゲン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
ロースポテト
真鯛のソテー バジルのジェ
ノベーセ きのこのソテー
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 プティトマト
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、アレルゲン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。

低アレルゲン対応メニュー

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 プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 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 ラタト
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、アレルゲン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 プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 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、アレルゲン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:
【地元食材を楽しむ！】和朝食膳(数量限定、ご予約制)
期間:2026年1月24日～2026年3月31日まで
料金:3,960円



■お品書き

温りんご甘酒

奥丹波鶏の南蛮漬け

春菊と淡路産しらすのお浸し

ほうれん草白和え

漬け鮨とろろ

有馬椎茸

漬物2種

丹波産黒豆胡麻豆腐

出汁巻き玉子(丹波篠山産卵使用)

旬の焼魚 淡路たこの蒲鉾

兵庫県丹波篠山産こしひかり

鳴門若芽とあさりつみれの味噌汁

季節物

【アレルゲン情報】

■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・ナツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

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

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