

ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:
プリフィックス【当日15:00締切】
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
【当日15:00締切】
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
でご了承お願い致します。
またご連泊等による料理内容の変更もできませ
んの併せてご了承お願い致します。

※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 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:バンビーニ【当日15:00締切】
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】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。

【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: 若狭河豚会席【3日前締切】
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 あしらい一式

揚げ物 若狭河豚の東寺揚げ
 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

※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 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。



 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【当日受付可】

期間:2025年4月19日～2026年4月4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

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4月4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:

モーニングバイキング【当日受付可】

期間:2025年4月19日～2026年4月5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