



カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 2,700円
7～12才 1,900円
4～6才 1,400円

おすすめ

メニュー名:
ディナーコース「ヴェルサイユ」
料金:18,000円



■お品書き	
アミューズ	晚餐の始まり
オードブル	鴨のフォアグラのポンシェ 冬大根 ゆずみそ風味 のブルブランソース
スープ	マウント富士伝統のコン ソメスープ トリュフの香 りと共に
お魚料理	カナダ産オマール海老の ロティ ラタトゥイユのパートブリッ ク添え 酸味の効いた ジュードオマールソース
お口直し	グラニテ
メイン	甲州牛フィレ肉のグリエ グリーンペッパーのソー ス
フロマージュ	フロマージュのセレクトシ ョ
デザート	指輪に見立てたルビーショ コラのムース
食後の飲み物 コーヒー又は紅茶	
ミナルディ	小菓子

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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

メニュー名:ディナーコース「ループル」
期間:2025年12月27日～2026年2月28日
まで
料金:12,000円



■お品書き	
アミューズ	一口オードブル
オードブル	塩鱈のブランダード〜 季節のサラダを添え て〜
セカンドオードブル	忍野田辺養鶏場の 卵を使ったポーチド エッグの赤ワインソー ス仕立て
魚料理	日替わりです
グラニテ	お口直しのシャーベッ ト
肉料理	国産牛フィレ肉のグ リエ 長ネギロティの ピュレ 柑橘の香り を添えて
デザート	紅茶とホワイトチョコ レートのムース 金柑のコンポートと 和三盆ジュレ添え

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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:ディナーコース「エッフェル」
料金:9,500円



■お品書き	
アミューズ	一口オードブル
オードブル	ホタテ貝とサーモンのタルタ ル 紫カリフラワーのムース 紅芯大根のヴィネグレットソー ス
スープ	キャベツのクリームスープ
メイン	◇国産牛フィレ肉のグリル グラス・ド・ヴィアンドとマッ シュポテトのソース 又は ◇本日のお魚料理 *プラス¥2,000でフルコー スにてご用意します。
デザート	タルトレット・シトロネヴェー ル キャラメルノワゼットの クリスティアン〜紅茶アイス を添えて〜
コーヒー	コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当
日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させていただく場
合がございます。誠に申し訳ございませんが、
予めご了承下さい。

【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。

【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。



ザ・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2025年12月1日～2026年12月31日
まで
料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2025年12月1日～2026年12月31日
まで
料金: 3,300円



和彩「旬華」

メニュー名:桂川

期間:2026年2月2日～2026年2月28日まで

料金:12,000円



■お品書き

- 前菜 海老芋香煎揚げ
鮑 唐墨粉
生子粕漬け
飯蛸
うるい 行者にんにく
- 割鮮 本日のお造り
- お椀 若竹椀
筍 若芽
筍薄衣揚げ
たたき木の芽
- 焼物 鰯酒粕焼き
梅風味飯蒸し
はじかみ
- 鍋物 鴨鍋
九条葱 春菊
豆腐 山椒
- 油物 穴子
菜花 ワンタン包み揚げ
おろし生姜 合せ葱
張りつゆ
- 御食事 蒸し寿司
五目野菜
焼穴子 錦糸玉子
香の物

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2026年2月2日～2026年2月28日まで

料金:10,000円



■お品書き

- 一、前 菜 浅蜆とセリ菜のみぞれ和え
クコの実
稲荷棒寿司
菜の花サーモン巻き
チーズ玉子
白鶏香梅掛け
焼〆長芋
柚香豆腐
生姜 胡麻だれ
- 割鮮 本日のお造り
- 二、揚げ物 蟹身アーモンド揚げ
コーン胡麻豆腐
南京 ブッキーニ
紅葉おろし 旨出汁
- 三、溶岩焼 和牛A5ロース
長葱 椎茸 玉葱
ポン酢 ピピカウラ 紅葉おろし 浅葱
- 四、御食事 白米 じゃこ
赤出汁 香の物
- 五、甘味 特製デザートを用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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

甘味 特製デザートを用意しております。
含まれております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承下さいませ。

【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。



和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」

期間:2026年1月1日～2026年12月31日まで
料金:18,000円

メニュー名:しゃぶしゃぶコース

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金:11,000円

メニュー名:お子様御膳

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:5,200円

メニュー名:お子様弁当

期間:2023年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円