

## 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  
饅頭蟹館かけ・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  
ないので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:

プリフィックスメイン&UPメニュー

期間:2025年12月20日~2026年4月4日まで



Grand Cafe 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 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