

ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:【シグネチャーコース】翠海
Suika期間:2026年4月6日～2026年6月30日まで
料金:9,900円

■お品書き

先付	房総春香サラダ 蛍鳥賀 うるい 路 紅心 大根 路の薹ドレッシング
房州碗	潮仕立て 山家焼 焼葱 幅海苔
向附	旬魚盛り合わせ
煮物	貝出汁煮 春小蕪 春白菜 共地餡 生姜
焼物	鯛の浦 焼 桜鯛 鯛味噌 鯛煎餅 勝浦塩
小鍋	地蛤 芹 蕎 独活 地芽
食事	新じゃがと桜海老の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
水菓子	房総酪農牛乳のレトロプリン 房総びわ紅茶風味のカラメル

仕入れの状況により内容変更する場合がございます

【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:【ライトコース】勝海
Katsumi期間:2026年4月6日～2027年6月30日まで
料金:7,260円

■お品書き

先付	房総ひじき 山菜 木の芽
御碗	澄まし仕立て 浅利真丈
向附	旬魚盛り合わせ
蓋物	林ポーク 新玉葱 春キャベツ 桜海老 海老出汁餡 生姜
食事	いすみ米 赤出汁 香の物
水菓子	桜プラマンジエ

仕入れの状況により内容変更する場合がございます

【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。

【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:
【春休み連日開催】ディナーブッフェの
ご案内

期間:2026年3月20日～2026年4月5日ま
で

料金:13歳以上 7,260円
70歳以上 6,655円
7歳～12歳 4,840円
4歳～6歳 2,750円

～旬彩～低アレルゲンメニュー

メニュー名:
【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギーをお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年12月31日まで
料金:2,640円

メニュー名:【朝食】10/1～
低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギーをお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年12月31日まで
料金:1,650円