



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

THE MAIN DINING ザ・メインダイニング

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 晩餐の始まり
- 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ショ
ン
- 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:2026年2月28日~2026年4月30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 タラバガニのほぐし身とグリー
ンピースのピューレ
- スープ 鶏のコンソメスープ 和風仕
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 ワ
サビクリームソース
- デザート 桜香るチーズクリームのカッ
キーサンド 緑茶のアイスク
リームを添えて
- 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 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: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・シトロンヴェー
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 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。

【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。



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3月9日~2026年4月8日まで

料金:12,000円



■お品書き

| | |
|------|------------------------------------------------|
| 前菜 | 芋蛸南京 飯蛸旨煮 浅蛸うるい浸し 湯葉胡麻酢和え 鮑 |
| 割鮮 | 本日のお造り |
| お椀 | 鮎魚女葛打ち 玉子豆腐 菜花 柚子 梅肉 |
| 焼物 | 桜鱈うすい豆衣焼き ローストビーフ握り 森口大根コチュジャン漬け はじかみ |
| 煮物 | 春大根スープ煮 鱈低温調理 厚揚げ豆腐 青実 |
| 強肴 | 香草揚げ 平貝 蟹身 たらの芽 レモン 割りソース |
| 御食事 | 浅蛸ご飯 香の物 |
| デザート | ※特製デザートをご用意しております。 |

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2026年3月9日~2026年4月8日まで

料金:10,000円



■お品書き

| | |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一.前菜 | 春キャベツと白鶏の焙煎 胡麻和え 人参 長葱 海老黄味寿司 筍味噌 焼き たらの芽薄衣揚げ た たき木の芽 蛸烏賊酢味噌掛け 菜の花 うぐいす豆腐 旨出汁 生姜 |
| 割鮮 | 本日のお造り |
| 二.揚物 | 蟹身アーモンド揚げ コーン胡麻豆腐 南京 ズッキーニ 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.デザート | 特製デザートをご用意しております。 |

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

【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】くすみ

■特定原材料に準ずる20品目

※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。

【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