



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 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ト
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「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 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:ディナーコース「ループル」
期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金:12,000円

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」

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:桂川

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金:12,000円

メニュー名:和牛溶岩焼御膳

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金:10,000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