



## 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シェ  
冬大根 ゆずみそ風味  
のブールブランソース  
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  
口ティ  
ラタトウイユのパートブリッ  
ク添え 酸味の効いた  
ジュドオマールソース

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

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、【】でくぐ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「ルーブル」  
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

## 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: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: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: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: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: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