

「旬彩」 2F 夕食

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5月31日まで
料金:9,900円



- お品書き
- 先付 房総春香サラダ
蛍烏賊 うるい 蒨 紅心
大根 蒨の薑ドレッシング
 - 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 共地館
生姜
 - 焼物 鯛の浦焼
桜鯛 鯛味噌 鯛煎餅 勝
浦塩
 - 小鍋 地蛤 芹 蕨 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:【ライトコース】勝海 Katsumi
期間:2026年4月6日～2027年5月31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 桜ブランマンジェ

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:汐香 ~Kiyoka~
期間:2026年3月1日～2026年4月5日まで
料金:9,680円



- お品書き
- 突き出し 房総ひじき 蛍烏賊 筍 蒨
 - スープ 新玉葱のポタージュ
 - お造り みはからい
 - 蓋物 馬鈴薯饅頭
 - 焼物 桜鯛 鯛味噌 鯛煎餅
 - 肉料理 牛フィレ肉のグリル
 - お食事 筍御飯
赤出汁
香の物
 - デザート 桜のブランマンジェ

仕入れ状況により内容が変更す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。



ご夕食 1F「ラ・ジュール」

メニュー名:【4/17から】ディナーbuffe
期間:2026年4月17日～2027年3月31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

メニュー名:
【春休み連日開催】ディナーbuffe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



ご朝食 1F「ラ・ジュール」 ※営業日要確認

メニュー名:

【4/18から】モーニングブッフェ

期間:2026年4月18日～2027年4月14日ま
で

料金:13才以上 3,300円
7才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円

メニュー名:

【4/13まで】モーニングブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年4月13日ま
で

料金:13才以上 3,300円
7才～12才 1,980円
4才～6才 1,320円