

メニュー名：【アルトゥーラ】シェフの季節のお任せ特別折衷コース「SHIKI/四季の饗（しきのひびき）」

期間：2026年4月1日～2026年5月10日まで
料金：19,800円



お品書き

シェフからの季節の小さな一皿

春の土瓶蒸し

鮎魚女 蛤 海老 菜の花 レモン

初鯉 鯛 伊佐木 甘海老 あしらい

海老と山菜の天婦羅

天つゆ レモン 山椒塩

ホタルイカと季節野菜のトマトソーススパゲッティ

国産黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 旬のお野菜を添えて

しらすの釜炊き御飯 香の物 赤出汁

アルトゥーラ特製デザート

【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。



日本料理「湊里（みおり）」

メニュー名：【3～5月】海鮮重御膳
期間：2026年3月1日～2026年5月10日
日まで
料金：7,920円



お品書き

先附 碓井豆腐 イクラ セル
フィーユ

煮物 キャベツ饅頭 銀鮓

お重 海鮮重
鮪 鯛 勘八 烏賊
イクラ
牡丹海老 帆立 しらす

仕入れの都合により食材を変更する場合がございます。

お椀 鯛葛打ち 菜花 木の芽
水菓子 季節物

仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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。

メニュー名："旬の味覚を楽しむ"
翠彩(みいろ)会席
期間：2026年3月1日～2026年5月10日
日まで
料金：9,900円



お品書き

前菜 碓井豆腐 いくら セル
フィーユ

筍木の芽味噌和え 助子の
生姜煮
穴子小袖寿司 厚焼玉子
海老芝煮 花卉百合根

お椀 蛤真丈
筍 鳴門若芽 桜花大
根人参 木の芽

お造り 勘八 鯛 鮪 あしらい

揚物 山菜と春野菜の天婦羅
レモン 山椒塩

煮物 桜道明寺甘鯛鑄込み
蛸 焼目湯葉 桜花
銀鮓

食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

水菓子 季節物

【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。

メニュー名："旬の味覚と和牛が楽しめる"
紫彩(しあや)会席
期間：2026年3月1日～2026年5月10日
日まで
料金：13,200円



お品書き

前菜 碓井豆腐 いくら セル
フィーユ

菜花としらすのお浸し
烏賊とうるいの酢味噌和え
鯛手毬寿司 穴子八幡巻
き 海老芝煮
厚焼き玉子と青唐の串打
ち 花卉百合根 桜麩

お椀 蛤真丈
筍 鳴門若芽 桜花大
根人参 木の芽

お造り 勘八 鯛 鮪 烏賊 あ
しらい

焼物 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味

お口直し あまおうシャーベット

合肴 白魚と湯葉の茶碗蒸し
桜花 銀鮓

煮物 筍飛龍頭 小玉葱 赤パ
プリカ 青味

食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

水菓子 季節物

【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。



日本料理「漣里（みおり）」

メニュー名：【漣里】和洋折衷ステーキコース

期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで
料金：黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円



お品書き

小さな一皿 シェフからの季節の小さな一皿

八寸 碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
筍木の芽味噌和え 助子の生姜煮
穴子小袖寿司 厚焼玉子
海老芝煮 花卉百合根

本日のスープ アワビの低温調理とたけのこ 菜の花のピューレのファゴッティーノ

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル(16,500円)
黒毛和牛フィレ肉の石焼きスタイル(20,350円)

季節の焼野菜添え

食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

デザート アルトゥーラ特製デザート

【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。

食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名：和食お子様御膳

料金：4,950円



お品書き

お造り2種盛り

牛肉照焼

海老フライ
アメリカンドック

フライドポテト

鶏唐揚げ

寿司盛り合わせ 山葵抜

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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。

メニュー名：和食お子様弁当

期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで

料金：～小学校低学年向け 3,300円



お品書き

牛肉照焼

鮪山掛け

ポテトサラダ

玉子焼き

海老フライ

アメリカンドック

フライドポテト

鶏唐揚げ

俵おにぎり 海苔

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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。



日本料理「澗里（みおり）」

メニュー名：【澗里】シェフの季節
のお任せ特別折衷コース「SHIKI/
四季の饗（しきのひびき）」

期間：2026年4月1日～2026年5月10
日まで
料金：19,800円



お品書き

シェフからの季節の小さな一皿

春の土瓶蒸し

鮎魚女 蛤 海老 菜の花 レモン

初鰹 鯛 伊佐木 甘海老 あしらい

海老と山菜の天婦羅

天つゆ レモン 山椒塩

ホタルイカと季節野菜の
トマトソーススパゲッティ

国産黒毛和牛フィレ肉の
炭火焼き

旬のお野菜を添えて

しらすの釜炊き御飯 香
の物 赤出汁

アルトゥーラ特製デザート

【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。



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名：ザ・ダイニング万彩 ディナーbuffetのご案内

期間：2026年4月1日～2026年5月10
日まで

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

メニュー名：【鯛茶漬付き】ディ ナーbuffet

期間：2026年4月8日～2026年5月10
日まで

料金：ディナーbuffet+鯛茶漬
8,250円



レストラン テイクアウトメニュー

メニュー名：朝食テイクアウトブッフェ

期間：2026年1月8日～2026年5月11日まで

料金：大人 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320円

メニュー名：夕食テイクアウトブッフェ

期間：2026年1月8日～2026年5月10日まで

料金：大人 6,050円
シニア 5,500円
中人(7～12歳) 3,300円
小人(4～6歳) 1,980円



低アレルギー対応メニュー

メニュー名：アレルギー対応朝食メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：お子様アレルギー対応朝食メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：1,650円

メニュー名：アレルギー対応夕食メニュー【洋コース】

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：アレルギー対応夕食メニュー【和洋コース】

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：お子様アレルギー対応夕食メニュー

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：2,640円



ご朝食メニュー

メニュー名：朝食ブッフェ

期間：2025年10月1日～2026年5
月10日まで

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



5月12日～【朝食】レストラン改装期間テイクアウトメニュー

メニュー名：和洋朝食「和洋折衷朝食」

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：3,300円

メニュー名：和朝食「ヘルシー和朝食」

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：2,695円

メニュー名：洋朝食「ヘルシー洋朝食」

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：2,695円

メニュー名：お子様朝食

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：1,650円



5月11日～【夕食】レストラン改装期間テイクアウトメニュー

メニュー名：季節の和洋ミックス

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：6,050円

メニュー名：季節のちらし和食御膳

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：6,050円

メニュー名：季節の洋食セット

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：6,050円

メニュー名：有馬特選ステーキ重

期間：2026年5月11日～2026年7

月18日まで

料金：8,250円

メニュー名：お子様ハンバーガーセッ
ト

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：3,080円

メニュー名：オードブルセット(2名
様盛り)

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：3,850円



アニバーサリーケーキ・フルーツ

メニュー名：アニバーサリーケーキ

期間：2025年4月1日～2030年3月31日

料金：3号ケーキ 3,080円
5号ケーキ 4,950円
6号ケーキ 6,380円
3号チョコケーキ 3,630円
5号チョコケーキ 6,050円
6号チョコケーキ 7,480円

メニュー名：フルーツ盛り合わせ

期間：2025年6月14日～2030年3月31日

料金：2名盛り 3,980円
3～4名盛り 7,480円
DX(記念日等におすすめ)
8,800円