

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
- オードヴール ホワイトアスパラガスのロティと海の幸のマリネ トリュフの香り
- スープ マウント富士伝統のコンソメスープ 貝のロワイヤル仕立て
- お魚料理 アワビのポワレと桜エビとハウレン草のクリームパスタ
- お口直し グラニテ
- メイン 甲州牛フィレ肉のグリエスパイスの効いた赤ワインソース
- フロマージュ フロマージュのセレクション
- デザート ラムレーズンのスフレグ ラッセ コーヒー風味のカプチーノ仕立て
- 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】

メニュー名：ディナーコース「ループル」

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
まで
料金：12,000円

お品書き

- アミューズ 晩餐の始まり
- オードヴール 伸東ヒラメのマリネ フムスと共に
- スープ 冷製コンソメジュレとヴィンソワーズ ローズマリーの香り
- お魚料理 本日のお魚料理
- お口直し グラニテ
- メイン 国産牛フィレ肉のグリエ山椒のソース
- デザート グリオットチェリーのシラバブ レーズンサンドを添えて
- 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。

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
- オードヴール 本マグロのミキュー サラダ仕立て ラヴィゴットソース
- スープ ゴボウのポターージュ
- メイン 国産牛フィレ肉のグリル マスタードソース
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 サンマルクとカフェ・グラッセのアンサンブル
- 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。

【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・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4月11日～2026年5月11日まで
料金：12,000円



お品書き

- 前菜 鰻一夜干し
長芋
鯛昆布締め
蕨 みぞれポン酢
よもぎ豆腐
生ハム 胡麻だれ
- 割鮮 本日のお造り
- お椀 うすい豆摺り流し
国産子蛤 寄せ豆腐
ぶぶあられ
- 焼物 えぼ鯛
湯葉巻織巻き
山くらげきんぴら
はじかみ
- 煮物 野菜炊き合せ
落味噌掛け
大根 里芋 近江蒟蒻
筍 スナックピース
- 酢の物 新若芽 うど 平貝炙り
土佐酢
- 御食事 桜海老ご飯
赤出汁 香の物

メニュー名：和牛溶岩焼御膳

期間：2026年4月11日～2026年5月11日まで
料金：10,000円



お品書き

- 一、前菜 筍と鮑の木の芽味噌
菜 掛け
うど 花卉芋
春子鯛棒寿司
アスパラ ベーコン
二色寄せ
黄味酢
鴨甲州煮
蕨浸し煮 ごとみ
よもぎ豆腐
胡麻だれ 生姜
- 割鮮 本日のお造り
- 二、揚げ物 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、甘味 特製デザートを用意しております。

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 パナナ

甘味 特製デザートを用意しております。

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。

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 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。



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：お子様御膳

期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：5,200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：お子様弁当

期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円