



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：翠海 -Suika- 【シグネチャーコース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：9,900円

お品書き

- 先付 夏野菜と穴子の焼浸し
椀物 玉蜀黍搾り流し
向附 旬魚盛り合わせ
焼物 梅雨伊佐木漬け焼き
夏野菜のなめろう
冷鉢 冬瓜海老出汁煮
揚物 太刀魚地海苔揚げ
食事 ひじきと梅の炊き込み御飯
赤出汁 香の物
水菓子 峰岡プリン

仕入れの状況により内容変更する場合がございます。
食材に関するアレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けくださいませ。

【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。

メニュー名：勝海 -Katsumi- 【ライトコース】

期間：2026年6月1日～2026年7月16日
日まで
料金：7,260円

お品書き

- 先付 真蛸の水貝仕立て
御碗 潮仕立て
鱈叩き真丈
向附 旬魚盛り合わせ
蓋物 煮穴子 茄子 湯葉 落花生餡
食事 ひじきと梅の炊き込み御飯
赤出汁 香の物
水菓子 フルーツあんみつ

仕入れの状況により内容変更する場合がございます。
食材に関するアレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けくださいませ。

【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。



ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名：ジュニアハンバーグコース

12才まで

期間：2026年4月6日～2027年3月31

日まで

料金：4,400円

メニュー名：お子様プレート

12才まで

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,750円

メニュー名：アニバーサリーケーキ

3日前まで要予約

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：（2名様分） 2,530円

メニュー名：アラカルトメニューのご案内

期間：2026年6月1日～2027年12

月31日まで



メニュー名：ディナーbuffet

期間：2026年4月17日～2026年7月17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



ご朝食 1F「ラ・ジュール」 営業日要確認

メニュー名：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



ご朝食 2F「旬彩」 営業日要確認

メニュー名：朝の定食

期間：2026年4月1日～2027年3月31日

料金：和定食（マグロ丼）

3,300円

洋定食 3,300円

お子様プレート

1,320円



～旬彩～低アレルギーメニュー

メニュー名：【夕食】低アレルギー
和洋メニュー
(大人) 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：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：7,260円

メニュー名：【夕食】低アレルギー
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：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：2,640円

メニュー名：【朝食】低アレルギー
メニュー
(大人) 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：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：3,300円

メニュー名：【朝食】低アレルギー
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：2026年4月6日～2027年3月31
日まで
料金：1,650円