



メニュー名：潮風会席

期間：2026年4月17日～2026年6月30日まで
料金：8,800円

お品書き

【食前酒】紀州梅酒

【前菜】前菜盛り合わせ

【椀物】新玉葱擂り流し
鱧葛叩き 順才
梅フレーク 振り柚子【造り】本日のお造り あしらい色々
造り醤油 梅醤油【揚げ物】鮎と焼茄子の春巻き
トマトと白味噌のソースで
大葉オイル 蓼の葉素揚げ
セロリ酢漬け【焗炉】紀州鴨梅香鍋
紀州鴨
レタス 笹葱 椎茸
水菜【食事】熊野米
赤出汁
漬物

【水物】季節物

夕食開始時間
《平日》 18:00 18:30 19:00 19:30
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜・休前日・特定日》 17:45～20:00～
食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

メニュー名：熊野牛すてーき会席

期間：2026年4月22日～2026年6月30日まで
料金：13,200円

お品書き

【食前酒】紀州梅酒

【前菜】前菜盛り合わせ

【椀物】清まし仕立て
鮎塩焼き 白瓜 揚げ
蓼葉
梅素麺 振り柚子【造り】本日のお造りと熊野牛の握り
あしらい色々 卸しぼん酢 葱
造り醤油【蓋物】梅たまご玉地蒸し
梅どり 椎茸 焼茄子
落揚げ 露生姜【台物】熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
熊野牛ヘレ
焼野菜 彩りサラダ
すてーきソース ぼん酢
薬味 梅ドレッシング【食事】熊野米
赤出汁
漬物

【水物】季節物

夕食開始時間
《平日》 18:00 18:30 19:00 19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・休前日・特定日》 17:45～20:00～

2日前までの要予約
食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

メニュー名：和華～WAKA～

期間：2026年4月22日～2026年6月30日まで
料金：15,400円

お品書き

【食前酒】紀州梅酒

【前菜】前菜盛り合せ

【椀物】新玉葱擂り流し
鱧葛叩き 順才
梅フレーク 振り柚子【造り】本日のお造り あしらい色々
造り醤油 梅醤油【蓋物】梅たまご玉地蒸し
梅どり 椎茸 焼茄子
落揚げ 露生姜【ポアソン】足赤海老と本日のお魚の
ポワレ
春野菜を添えて【ピアン】熊野牛フィレとフォアグ
ド
ラ
和風ソース【食事】寿司盛り合わせ
山葵 がり 寿司醤油
赤出汁

【デザート】シェフおまかせデザート

夕食開始時間
《平日》 18:00 18:30 19:00 19:30
(ご希望の時間をお伺いします)《土曜・休前日・特定日》 17:45～20:00～
食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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

【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。

【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 【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：料理長おまかせ会席

期間：2026年4月22日～2026年6

月30日まで

料金：15,400円

メニュー名：夕食buffet

期間：2026年4月17日～2027年3

月31日まで

料金：13才以上 6,600円

65才以上 6,050円

7～12才 4,400円

4～6才 2,530円

メニュー名：朝食buffet

期間：2026年4月17日～2027年3

月31日まで

料金：13才以上 3,300円

7～12才 1,980円

4～6才 1,320円