



# ザ・メインダイニング

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
- オードヴル 鴨のフォアグラのポワレ 桃のキャラメリゼ バニラの香り
- スープ 冷製コンソメ 夏トリュフ
- お魚料理 オマール海老のムースリヌ 季節の野菜を添えて
- お口直し グラニテ
- メイン 甲州牛フィレ肉のグリエ 西洋わさびソース
- フロマージュ フロマージュのセレクション
- デザート コーヒー風味のショコラムースとわらび餅のコラボレーション 大納言のアイスクリームと共に
- 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  
いか いくら 鮭 さば  
ごま 【大豆】 やまいも キウイ

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
- オードヴル ハモとヤリイカのブランシール ブイヤベースのジュレと共に
- スープ 枝豆の冷製スープ
- メイン 国産牛フィレ肉のグリル ブルーベリーソース 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 ルバープのコンフィ ハチミツとレモンのムース～桃のシャーベットを添えて～
- 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。

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。



## 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6月10日～2026年7月10日まで  
料金：12,000円

お品書き

- 前菜 稚鮎翡翠揚げ  
もろこし レモン  
丸茄子土佐煮  
純白胡麻餡掛け  
もろこし摺り流し  
蓴菜
- 割鮮 本日のお造り
- お椀 鱧葛打ち  
新玉真薯  
冬瓜 梅肉
- 強肴 ソフトシェル唐揚げ  
香味醤油  
新じゃがサラダ キャベツ  
レモンドレッシング
- 煮物 冷し煮物  
南京小芋寄せ  
高野豆腐 海老芝煮  
信田巻 鴨ロース  
青実
- 留め肴 うざく  
打ち胡瓜 茗荷  
ちらし花穂 土佐酢

メニュー名：和牛溶岩焼御膳

期間：2026年6月10日～2026年7月10日まで  
料金：10,000円

お品書き

- 一、前菜 薯蕷羹  
トマトジュレ掛け  
ミニオクラ  
蟹入り蓴菜酢  
長芋 胡瓜  
湯葉寿司  
きざみ大葉 穴子  
八幡巻  
こけももチーズ  
よもぎ豆腐  
胡麻だれ 生姜
- 割鮮 本日のお造り
- 二、揚げ物 もろこし真薯の松葉刺し  
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

御食事 じゃこご飯  
赤出汁 香の物

【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

甘味 特製デザートを用意して  
おります。

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 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。



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