



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



トラットリア&ブッフェ「ALTURA(アルトゥーラ)」 7/18sat OPEN!

メニュー名：トラットリア&ブッフェ

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人 7,260円

シニア(70才以上) 6,655

円

中人(7～12才) 4,840円

小人(4～6才) 2,750円

メニュー名：メイン付きブッフェ～

仔牛のカツレツアルトゥーラ風～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 8,360円～

シニア(70才以上) 7,755円～

メニュー名：【要予約】メイン付き

ブッフェ～和牛のすき焼き鍋～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 8,800円～

シニア(70才以上) 8,195円～

メニュー名：【要予約2名様～】メ
イン付きブッフェ～骨付きピステッ
カステーキ～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 9,680円～

シニア(70才以上) 9,075円～

メニュー名：朝食トラットリア&ブッ
フェ

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 3,300円

中人(7～12才) 1,980円

小人(4～6才) 1,320円

メニュー名：和朝食膳(数量限定、ご
予約制)

期間：2026年7月19日～2026年12

月29日まで

料金：3,960円

コースダイニング「Zui COURSE DINING - 瑞(ずい)」 7/18sat OPEN!

メニュー名：シェフの饗宴コース
Shiki(四季)

期間：2026年7月18日～2026年8月31日まで
料金：19,800円



メニュー名：和食会席 Roka(露花)

期間：2026年7月18日～2026年8月31日まで
料金：14,850円



メニュー名：イタリアンコース
Seion(清音)

期間：2026年7月18日～2027年8月31日まで
料金：14,850円



お品書き

- アミューズ
・玉蜀黍 ポルペット
夏トリュフ
・甘海老 桃 キャビア
タルトレット
- 椀物
鱧葛打ち
順才 ズッキーニ 青柚子
楓麩 梅肉
- お造り
鯛薄造り 伊佐木 鮪
縞鰯 あしらい
- パスタ
太刀魚 昆布出汁 香味
野菜 からすみ
- 酢の物
水雲酢 鮑 マイクロト
マト
- 肉料理
三田和牛 万願寺唐辛子
香り野菜 夏トリュフ
- 御食事
蛸と生姜の釜炊き御飯
香の物(茄子 野沢菜)
赤出汁(若芽 油揚げ 葱)
- ドルチェ 季節のデザート

余韻・食
後のお飲
み物

【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。

お品書き

- 先附
糸瓜のお浸し オクラ
枝豆腐 イクラ セル
フィーユ
鰻ざく 茗荷
子持ち鮎甘露煮
海老芝煮
サーモン手毬寿司
- 椀物
鱧真丈
ズッキーニ 青柚子
楓麩
- 造り
鯛 伊佐木 甘海老 鱧
あしらい
- 煮物
丸茄子オランダ煮
蛸柔らか煮 南京 隠
元豆
- 焼物
黒毛和牛ステーキ 添え
野菜
- 酢の物
水雲酢 鮑 マイクロト
マト
- 食事
玉蜀黍御飯
香の物
赤出汁
- 水菓子 季節物

食後のお

飲み物

【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。

お品書き

- アミューズ
・玉蜀黍 揚げ生地 香
薫パウダー プロシュー
ト
・太刀魚 夏かぶら ジェ
ノヴェーゼ
・甘海老 桃 キャビア
タルトレット
- 前菜
鮎コンフィ マCHEDONIA
ア メロン たたき胡瓜
サルサヴェルデ 酢橘の
香
- 野菜の収穫体験
旬魚 夏のお野菜 檸檬
フルーツマト
- パスタ
毛蟹 昆布出汁 黄色ト
マト サルデッラ
- 肉料理
黒毛和牛 賀茂茄子 黒
オリーブ 夏トリュフ
- ドルチェ 季節のデザート

余韻の焼

き菓子・

食後のお

飲み物

【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。



コースダイニング「Zui COURSE DINING - 瑞(ずい)」 7/18sat OPEN!

メニュー名：季節重御膳

期間：2026年7月18日～2026年8月31日まで
料金：8,800円～Zui
COURSE DINING 瑞

お品書き

先附 枝豆腐 イクラ セルフィーユ

煮物 南京饅頭

御重 海鮮重

椀物 鱧真丈
順才 ズッキーニ 青柚子

水菓子 季節物

食後のお

飲み物

【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：和洋お子様料理～ハンバーグ～

期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：3,850円Zui
COURSE DINING 瑞

お品書き

煮込みハンバーグ

握り寿司

天婦羅

ミニサラダ

スープ

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。

メニュー名：和洋お子様料理～ステーキ～

期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：5,940円Zui
COURSE DINING 瑞

お品書き

ステーキ

造里

天婦羅

スパゲティ

ミニサラダ

御飯

味噌汁

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。



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
日まで

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
日まで

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