



## トラットリア&ブッフェ「ALTURA(アルトゥーラ)」

### 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～骨付きビステッ 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：夕食テイクアウトブッ フェ

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人 6,050円  
シニア 5,500円  
中人(7～12歳) 3,300円  
小人(4～6歳) 1,980円

### メニュー名：トラットリア&ブッフェ ドリンクメニュー

期間：2026年7月18日～2027年3

月31日まで



## 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9月30日まで  
料金：19,800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 ブッキーニ 青柚子  
楓麩 梅肉

お造り  
鯛薄造り 伊佐木 鮪  
縞鰯 あしらひ

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。メニュー名：イタリアンコース  
Seion(清音)期間：2026年7月18日～2026年9月30日まで  
料金：14,850円

## ■お品書き

アミューズ  
・無花果の一口ドーナツ  
と亀岡牛の生ハム シェー  
ブルチーズ  
・甘海老と桃のマリネタ  
ルトレット  
・季節のお野菜とお魚と  
ケッパー 檸檬香るディッ  
プ

冷前菜  
太刀魚の炭火炙りと蕪の  
ムース 凝縮蕪と蕪の葉  
ピューレ インサラータ

温前菜  
鮎コンフィと青瓜 香味  
野菜のマチエドニア メ  
ロンのサラダ添え

パスタ  
毛蟹の塩漬けと香味野菜  
のスパゲッティ

肉料理  
黒毛和牛の炭火ロースト  
賀茂茄子とタブナード

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

メニュー名：和食会席 Roka(露花)

期間：2026年7月18日～2026年9月30日まで  
料金：14,850円

## ■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  
ブッキーニ 青柚子  
楓麩

造り  
鯛 伊佐木 甘海老 鱧  
あしらひ

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

物質が含まれております。

本メニューには、【 】でく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：イタリアンライトコース Sesera(瀬空)

期間：2026年9月1日～2026年9月30日まで  
料金：11,000円■お品書き  
小さな一皿 ・無花果の一口ドーナツ  
と亀岡牛の生ハム  
シェーブルチーズ  
・太刀魚の炭火炙りと蕪のムース 凝縮蕪と蕪の葉ピューレ野菜の収穫体験 お魚とケッパー レモン  
香るディップ前菜 鮎のコンフィと青瓜 香  
味野菜のマCHEDニア  
メロンのサラダ添えパスタ 茄子と魚介の軽いトマト  
煮込みソース  
タリオリーニ バジルの香り肉料理 豚肩ロースの炭火ロースト  
玉蜀黍ピューレと煮込み野菜のカポナータ

ドルチェ 季節のデザート

余韻の焼き菓子・  
食後の飲み物

【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】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

メニュー名：季節重御膳

期間：2026年7月18日～2026年9月30日まで  
料金：8,800円～

■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 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：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

■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】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。

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：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



■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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



鯨割烹「みおり」7/21 OPEN

メニュー名：鯨割烹お任せコース

期間：2026年7月21日～2027年3月31日まで

料金：16,500円



## 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



## ご朝食

メニュー名：和朝食膳(数量限定、ご予約制)

期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで

料金：3,960円



### ■お品書き

柚子甘酒

もろへいや胡麻和え

鮪山掛け

有馬ちりめん

生姜湯

牛肉牛蒡しぐれ煮

香の物

茄子葛馒头

銀鮭幽庵焼き

出汁巻き玉子

淡路玉葱酢漬け

染め卸し

旬の焼魚 別寅蒲鉾 敷  
葉桜

兵庫県丹波篠山産こしひ  
かり

あさりつみれの味噌汁

果物2種

### 【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。



## ご朝食

### メニュー名：朝食トラットリア&ブッフェ

期間：2026年7月19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：朝食テイクアウトブッフェ

期間：2026年7月19日～2026年12月29日まで

料金：大人 3,300円  
中人(7～12歳) 1,980円  
小人(4～6歳) 1,320円



## 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