



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
鰯 鮎 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CHEDONIA
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】 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：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



- 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。

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