



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 晩餐の始まり
ズ

オードヴ アワビとホタテ貝のグリ
ル エ プロヴァンス風

スープ 冷製コーンスープ コン
ソメのジュレ添え

お魚料理 白身魚の塩釜焼き デュ
グレソース

お口直し グラニテ

メイン 甲州牛フィレ肉のポワレ
マスタードソース

フロマー フロマージュのセレクト
ジュン

デザート 山梨のいちどくとピオー
ネの赤ワインコンポート
にバニラアイス添えて

食後の飲 コーヒー又は紅茶

み物

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
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：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 一口オードブル
ズ

オードヴ 炙りサーモンと夏野菜の
ル テリーヌ

スープ カボチャのポタージュ

メイン 国産牛フィレ肉のグリ
ル 牛のジュにコブミカ
ンの香りを添えたソース
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 シャインマスカットのス
フレグラッセ ~ オレン
ジのコンフィチュールと
共に~

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。

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：ディナーコース「ルーブル」

期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：12,000円

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：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：桂川

期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金：12,000円

メニュー名：和牛溶岩焼御膳

期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金：10,000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