



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10月1日～2026年11月30日まで
料金：19,800円■お品書き
シェフからの小さな一皿

焼物 松茸の土瓶蒸し
鯛 海老 鶏肉 銀杏
三つ葉 酢橘

造里 白鷺サーモン 鯛 甲烏賊 あしらひ

揚物 松茸と木ノ子の天婦羅
天つゆ レモン 藻塩

パスタ 秋鮭 季節野菜 クレソン

メイン 三田牛 季節野菜 トリュフ

食事 松茸の釜炊き御飯
香の物
赤出汁

ドルチェ 季節のデザート

余韻・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：イタリアンコース
Seion(清音)期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：14,850円■お品書き
小さな一皿

温かい前菜 鮑 大根 クレソン 原木椎茸

前菜 収穫体験

パスタ 秋刀魚 ういきょう 秋ナス トマト

メイン 牛サーロイン 木ノ子 トリュフ

デザート 丹波栗 抹茶 淡路ミルク

お茶菓子

【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：和食会席 Roka(露花)

期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：14,850円

■お品書き

前菜 焼茄子の胡麻和え
柿の白和え
青菜と焼き木ノ子のお浸し
銀杏豆腐 蟹 山葵
南京カステラ
零余子真丈
渋皮栗

焼物 蟹真丈
松茸 紅葉人参 青味
酢橘

造里 白鷺サーモン 鯛 甲烏賊 あしらひ

煮物 蟹飛龍頭
蕪 占地 青味 銀餡

焼物 国産牛ステーキ
添え野菜

酢の物 平貝とアメラトマトの
土佐酢ジュレ掛け

食事 木ノ子御飯
香の物
赤出汁

水菓子 季節物

【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。
Harvest Club



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～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■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。



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12月29日まで

料金：8,800円～



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