12月のレストランメニュー

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

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～ズッパ・ディ・ペッシェ～**
期間：2026年11月1日～2027年1月17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：**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&ブッフェフリーフロー**
期間：2026年7月18日～2027年3月31日まで

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

12月のレストランメニュー

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

コースダイニング「Zui　COURSE DINING - 瑞（ずい）」

メニュー名：**シェフの饗宴～秋の味覚～コース　Shiki(四季)**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：19,800円



■お品書き

アミューズ	シェフからの小さな一皿
椀物	海老芋あられ揚げ 胡麻豆腐　柚子　鶴菜
造里	金目鯛　鮪　鰤 あしらい
パスタ	トラフグ　白子　春菊 柚子
酢の物	羽太の湯引き 蛇腹胡瓜 酢味噌掛け
メイン	三田和牛フィレ　季節のお野菜
食事	鯛の釜炊き御飯 香の物 赤出汁
デザート	柑橘　淡路ミルク　ショコラ
余韻・食後のお飲み物	

＊2026/12.30～2027/1/3までの年末年始特定期間を除く

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー

メニュー名：**イタリアンコース　Seion(清音)**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：14,850円



■お品書き

アミューズ	・蟹　蕪　湯葉　白味噌 ・亀岡牛　洋梨　タレッジョ ・間引き人参　金柑
前菜	鰤　菜の花　大根
前菜	白子　ブロッコリー　柚子
パスタ	豚　林檎　パルミジャーノ　タリアテッレ
肉料理	黒毛和牛サーロイン　季節のお野菜
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	

＊2026/12.30～2027/1/3までの年末年始特定期間を除く

【アレルゲン情報】
■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12月1日～2026年12月29日まで
料金：14,850円



■お品書き

前菜	小蕪とズワイ蟹の胡麻和え 海鼠ぽん酢 法蓮草と数の子のお浸し 甘鯛若狭焼き　酢橘
椀物	海老真丈 舞茸　鶴菜　柚子
造里	鰤　金目鯛　鮪　あしらい
焼物	国産牛フィレ肉炭火焼き
煮物	海老芋の揚げ出し 紅葉卸し　葱
酢の物	羽太の湯引き 蛇腹胡瓜 酢味噌
食事	鯛御飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節物

【アレルゲン情報】
■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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

12月のレストランメニュー

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

コースダイニング「Zui　COURSE DINING - 瑞（ずい）」

メニュー名：**イタリアンライトコース　Sesera(瀬空)**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：11,000円



■お品書き

小さな一皿	・蟹　蕪　湯葉　白味噌 ・亀岡牛　洋梨　タレッジョ
前菜	収穫体験
パスタ	鰤　白菜　トマト　スパゲッティ
パスタ	豚　林檎　パルミジャーノ　カネロニ
肉料理	奥丹波鶏　葱　蕪
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	

＊2026/12.30～2027/1/3までの年末年始特定期間を除く

【アレルゲン情報】
■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：**季節重御膳【11月16日～】**
期間：2026年11月16日～2026年12月29日まで
料金：11,880円～



■お品書き

先附	蟹と水菜のお浸し
煮物	里芋饅頭 蟹餡　山葵
御重	蟹
椀物	蟹真丈 舞茸　鶴菜　柚子
水菓子	季節物
食後のお飲み物	

＊2026/12.30～2027/1/3までの年末年始特定期間を除く

【アレルゲン情報】
■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	

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

コースダイニング「Zui　COURSE DINING - 瑞（ずい）」

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

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

コースダイニング「Zui　COURSE DINING - 瑞（ずい）」

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～

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

鮨割烹「みおり」

メニュー名：**鮨割烹お任せコース**
期間：2026年12月1日～2027年1月31日まで
料金：16,500円



■お品書き

最初の一品　淡路玉葱のお出汁

合肴

前菜　海鼠ぽん酢
蕪と蟹の胡麻和え
菜の花の辛子和え

造里　鰤　河豚
あしらい

焼物　真名鰹の西京焼き

揚物　河豚の唐揚げ
レモン

酢の物　雲子ぽん酢

お寿司　鯛　鮪　雲丹　河豚　細魚　烏賊　蟹のバッテラ寿司

赤出汁　鳴門若芽　豆腐

水菓子

12/1～　3日前予約
仕入の状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

12月のレストランメニュー

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

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：**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

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

低アレルゲン対応メニュー

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

'26-'27　年末年始のご夕食ﾄﾗｯﾄﾘｱ&ﾌﾞｯﾌｪ『アルトゥーラ』

メニュー名：**年末年始ディナーブッフェ**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：大人ブッフェ　7,700円
　　大人すき焼き付ブッフェ　9,350円
　　シニアブッフェ　7,150円
　　シニアすき焼き付ブッフェ　8,800円
　　7～12才　5,280円
　　4～6才　3,850円
　　追加　牛フィレステーキ（2人前）　6,600円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

'26-'27　年末年始のご夕食『瑞　zui』

メニュー名：**【年末年始】　デリッツィア　（歓喜）**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：22,000円

メニュー名：**【年末年始】フェスタンツァ（祝い）**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：16,500円

メニュー名：**【年末年始】祝彩華会席（金）**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：22,000円

メニュー名：**【年末年始】祝彩華会席（銀）**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：16,500円

メニュー名：**【年末年始】お子様ステーキ**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：5,940円

メニュー名：**【年末年始】お子様プレート**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：3,850円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

VIALA annex有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1219

'26-'27　年末年始のご夕食　鮨割烹『みおり』

メニュー名：**年末年始　鮨割烹　彩**
期間：2026年12月30日～2027年1月3日まで
料金：24,200円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。