1月のレストランメニュー

南紀田辺

〒646-0011
和歌山県田辺市新庄町2901-1
TEL.0739-25-6109

THE DINING 『IRODORI』

メニュー名：宝船《新春メニュー》

期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：16,500円



■お品書き

【食前酒】迎春の一献

【御箸染】橙釜盛り
祝鯛一塩　煎り酒餡
いくら
紅白膾　錨防風　三つ葉　煎り玉

【御椀物】薄葛仕立て
蒸鮑　白胡麻豆腐
日の出大根・人参　法蓮草
撥柚子　梅肉　金箔

【御造里】本日のお造り
湯浅醤油　ぽん酢

【御祝八寸】＊甘鯛蓮蒸　＊寿玉かま＊
＊子持鮎甘露煮　＊梅金時人参
＊黒豆　＊唐墨梅大根
＊蕗土佐煮
＊サーモン砧巻き　＊熊野牛握り

【御揚物】伊勢海老黄金揚げ
扇茄子　天出汁　大根卸し

【御焜炉】紀州鴨すき鍋
焼き白葱　焼き豆腐
龍神椎茸

【御食事】栗赤飯　御漬物　赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただく場合がございます

【アレルゲン情報】

メニュー名：熊野牛すてーき会席《新春メニュー》

期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：14,300円



■お品書き

【食前酒】迎春の一献

【御祝肴】御祝肴盛り合わせ

【御椀物】薄葛仕立て
あかっぽ葛打ち　焼き餅
短冊大根・人参　法蓮草
撥柚子　梅肉

【御造里】本日のお造り
あしらい色々　湯浅醤油

【御蓋物】豆乳茶碗蒸し
百合根　銀杏　クコの実
旨出汁餡　露生姜

【御台物】熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
熊野牛ヘレ
焼野菜　生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油　山葵
小山さんのぽん酢　薬味

【御食事】白御飯　御漬物　赤出汁

【水　物】季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・休前日・特定日》①17:45～②20:00～

※2日前までの要予約
※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【アレルゲン情報】

メニュー名：手毬《新春メニュー》

期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：11,000円



■お品書き

【食前酒】迎春の一献

【御祝肴】御祝肴盛り合わせ

【御雑煮】清汁仕立て　土瓶にて
蟹つみれ　法蓮草
焼き餅　短冊大根・人参

【御造里】本日のお造り
あしらい色々　湯浅醤油

【御祝中皿】鰤麹漬け
梅大根含ませ煮
白味噌餡　振り柚子
豆乳茶碗蒸し
百合根　銀杏　クコの実
旨出汁餡　露生姜

【御焜炉】国産牛すき鍋
玉葱　青葱　龍神椎茸
笹がき牛蒡　焼き豆富

【御食事】栗赤飯　胡麻塩
漬け物
赤出汁

【御水菓子】季節物

※食材の都合により内容を変更させていただく場合がございます

【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

■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。

■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。

■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。

1月のレストランメニュー

南紀田辺

〒646-0011
和歌山県田辺市新庄町2901-1
TEL.0739-25-6109

THE DINING 『IRODORI』

メニュー名：**天然クエ鍋会席**
期間：2026年11月1日～2027年1月31日まで
料金：19,800円



■お品書き

【食前酒】完熟ブランデー梅酒

【前　菜】前菜盛り合わせ

【椀　物】天然くえ炭火焼
白味噌仕立て

【造　里】天然くえ薄造り
本日のお造り
造り醤油　ぽん酢

【揚　物】天然くえかっちん揚げ
煎り出汁　檸檬

【大　鍋】天然くえ鍋
くえ身　アラ身　野菜
薬味　小山のぽん酢

【食　事】天然くえ雑炊
漬物

【水　物】季節物

※3日前までの要予約
※2名様より承ります

【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。

1月のレストランメニュー

南紀田辺

〒646-0011
和歌山県田辺市新庄町2901-1
TEL.0739-25-6109

THE DINING 『IRODORI』

メニュー名：**お子様セット**
期間：2026年4月22日～2027年3月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：**キッズプレート**
期間：2026年4月22日～2027年3月31日まで
料金：2,200円

メニュー名：**夕食ブッフェ**
期間：2026年10月18日～2027年3月31日まで
料金：13才以上　6,600円
65才以上　6,050円
7～12才　4,400円
4～6才　2,530円

メニュー名：**年末年始夕食ブッフェ**
期間：2026年12月31日～2027年1月3日まで
料金：13才以上　7,700円
65才以上　6,710円
7～12才　4,730円
4～6才　2,860円

メニュー名：**朝食ブッフェ**
期間：2026年4月17日～2027年3月31日まで
料金：13才以上　3,300円
7～12才　1,980円
4～6才　1,320円

メニュー名：**お正月朝食ブッフェ**
期間：2027年1月1日～2027年1月4日まで
料金：13才以上　3,850円
7～12才　2,530円
4～6才　1,650円

メニュー名：**低アレルゲン夕食メニュー【和洋食】**
期間：2026年5月7日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：**低アレルゲン夕食メニュー【洋食】**
期間：2026年5月7日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：**お子様低アレルゲン夕食メニュー**
期間：2026年5月7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。

TOKYU Harvest Club