

メニュー名：mélèze ～メレーズ～
【ライトコース】期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,350円

■お品書き

～hors- 鯛のコンフィ
d'œuvre～バルサミコソース サラ
ダ添え～soupe～マッシュルームのポター
ジュ～poisson～カサゴのソテー
ブルブランソース～viande～仔羊の香草パン粉焼き
粒マスタードソース

別途差額1,650円（税込）

【仔羊】から【和牛肉】
に変更することができます。※和牛の産地につきまし
ては、仕入れ状況により
変更となります。詳細は当日レストラン利
用時スタッフにお尋ね下
さい。

～pain～ 本日のパン二種

～dessert～本日お楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または
ハーブティーメニュー名：bouleau ～ブロー～
【シグネチャーコース】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

～amuse- 本日のシェフから贈り物
bouche～～premier カニとアボカドのサラダ
e～～deuxié フォアグラのフラン
me～ トリュフソース～poisson～ブイヤベース
（イセエビ・キンメダイ・
ハマグリ・ホタテ）

～granité～本日のグラニテ

～viande～和牛サーロイングリエ
モリーユソース

～pain～ 本日のパン2種

～dessert～本日のお楽しみデザート

コーヒー、紅茶、又はハー
ブティー※仕入れ状況により提供内容が変更する場合
がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容
を変更してご提供致します。

【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

メニュー名：洋食お子様プレート

期間：2025年1月1日～2027年3月31
日まで
料金：3,080円

■お品書き

～スープ～本日のスープ

～メイン ミニオムライス
プレート～エビフライ 鶏唐揚げ
ミニハンバーグ ポテト
フライ
温野菜 パン二種～デザート 本日のデザート
ト～※当日17：00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させて
いただく場合がございます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせ
て頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容
を変更してご提供致します。

【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】 【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、【 】でくられたアレルギー
物質が含まれております。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更
させていただく場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容
を変更してご提供致します。
※特定期間中【12/31～1/2】は、提供対象外
となります。

【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 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：洋食お子様コース

期間：2025年1月1日～2027年3月31日
日まで
料金：4,950円



■お品書き

～オード 本日の冷製オードブル
ブル～ サラダ添え

～スープ～本日のスープ

～パスタ～本日のパスタ

～メイン～牛肉のステーキ
温野菜添え

～デザート 本日の楽しみデザート
ト～

お子様プレートからグレードアップした、お子様コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉料理)、デザートのコースです。

※食材の仕入れ状況により一部変更させていただきます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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】 【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：低アレルゲンお子様夕食メニュー

期間：2025年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：2,640円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ 人参
ドレッシング

メイン コーンスープ

レート メカジキのヴァプール
トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ

カレー 白米 甘口カレー

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート ぶどうゼリー
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。

メニュー名：低アレルゲン大人夕食メニュー

～洋食コース～

期間：2025年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ 人参
ドレッシング

パスタ ほうれん草のトロフィエ
プッタネスカソース

魚料理 真鯛ときのこのソテー
ジェノベーゼソース

肉料理 仔羊のローマ風 カチャ
トーラ

バケット 丸パン

デザート マフィンカオ
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。



ご朝食【フレグランド】

メニュー名：低アレルゲン大人朝食
メニュー期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：3,300円

■お品書き

前菜 茄子の煮浸し ごぼうの
きんぴら ひじき煮
ほうれんそうの浸し 人
参と紫キャベツの酢の物
さつまいものサラダ

サラダ メランジュサラダ レモ
ンドレッシング

魚料理 鰯の塩焼き あしらい

食事 なめことわかめのお味噌
汁 白御飯

フルーツ 本日のフルーツ三種

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更
させていただきます場合がございます。

メニュー名：低アレルゲンお子様朝
食メニュー期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：1,650円

■お品書き

スープ ミネストローネ ほうれ
ん草のリゾーニ
あしらい オリーブオイ
ル

メイン 丸パン バケット いち
れーと ごじゃむ
メランジュサラダ 玉葱
ドレッシング

ジュース ぶどうジュース

フルーツ 本日のフルーツ三種類

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更
させていただきます場合がございます。



ご朝食【フレグラント】

メニュー名：朝食セット （和定食・洋定食）

期間：2025年1月1日～2027年3月31日まで

料金：大人料金 3,300円
子供料金 1,320円