

## ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:  
**ジュラシック・ダイニングアドベンチャー**  
期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金:小学生 4,400円



### ■お品書き

内容 うどん、海鮮、骨付きハンバーグ、恐竜レッグス、恐竜ナゲット、他

デザート オリジナル、ジュラデザート

※演出の関係上、1日に提供できる数に限りあるため2日前までの予約制です。1日限定5食のみ

アレルギー対応(食材変更等)はできませんのでご了承お願い致します。  
またご連泊等による料理内容の変更もできませんので併せてご了承お願い致します。

※写真はイメージで食材の内容は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。

メニュー名:  
**バンビーニ**  
料金:未就学児 2,200円



### ■お品書き

スープ 本日のスープ

ハンバーグ、ポークフランク、  
オムライス、グラタン、サラ  
ダ、ポテト、エビフライなど

デザート ワゴンデザート

※食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に  
お知らせください。

※写真はイメージで食材の内容は変更になる場合がございます。前日17時までに要予約

### 【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。

## ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:  
**「和洋折衷プリフィックス」ディナー**  
期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金:税込 7,700円



## GrandCafe グランドカフェ(バイキング)

### メニュー名:ディナーバイキング

期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで

料金:13才以上 6,600円  
70才以上 5,500円  
7～12才 4,400円  
4～6才 2,200円  
13才以上 12/27～1/3 7,150円

### メニュー名:せいご蟹

期間:2025年11月15日～2025年12月31日まで

料金:1杯※時価につき増減する場合有。  
3,630円～

### メニュー名: ディナーバイキング飲み放題

期間:2025年6月15日～2026年3月31日まで

料金:シンプル 2,800円  
プレミアム 3,400円

### メニュー名:越前蟹

期間:2025年11月15日～2026年3月20日まで

料金:1杯※時価。スタッフにお問合せ下さい。 25,300円～

### メニュー名:モーニングバイキング

期間:2025年4月19日～2026年4月1日まで

料金:13才以上 3,300円  
7～12才 1,980円  
4～6才 1,320円

## 低アレルゲン対応メニュー

メニュー名:低アレルゲン大人夕食  
料金:13才以上 7,260円



## ■お品書き

前菜	たことわかめの酢の物 フムスコロッケ うなぎと野菜のテリーヌ サ フランジュレ
サラダ	メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
焼物	メカジキのヴァプール ラタトウイユソース
魚料理	タラのフリット 香味野菜の南蛮漬け
お食事	あおさのお味噌汁
デザート	ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

メニュー名:低アレルゲン大人朝食  
料金:13才以上 3,300円



## ■お品書き

前菜	茄子の煮びたし ごぼうのきんぴら ひじき煮 ほうれん草のお浸し にんじんと紫キャベツの酢 の物 さつまいものサラダ
サラダ	メランジェサラダ レモンドレッシング
魚料理	鯖の塩焼き
お食事	なめことわかめのお味噌汁
フルーツ	3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

メニュー名:低アレルゲンお子様夕食  
期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金:4～12才 2,640円



## ■お品書き

スープ	コーンスープ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メイン	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	甘口カレー
ジュース	ぶどうジュース
デザート	ぶどうゼリー

※食材の内容は変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです

## 低アレルゲン対応メニュー

メニュー名:低アレルゲンお子様朝食  
期間:2025年4月19日～2026年3月31日まで  
料金:4～12才 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

メインプレート丸パン

バケット  
いちごジャム

サラダ メランジエサラダ  
玉ねぎドレッシング

フルーツ 3種類

※食材の内容は変更になる場合がございます

※写真はイメージです