



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12月12日～2026年4月4日まで
料金:税込 7,700円



■お品書き

前菜(和) 鰯焼き霜造り・蓮根
饅頭蟹鉋かけ・粕
汁・一文字

一皿(洋) 野菜の一皿冬ver.

メインディッシュ① 勝山 やまのサー
モンとつぶ貝のフリ
カッセ ヴォローヴァ
ン仕立て

メインディッシュ② 越前カレイの低温
火入れ ピルピルソー
ス仕立て

メインディッシュ③ 白山ポークの炭火
焼き 地酒吟醸粕
と山うにバター風味

メインアップグレー +2,200円 国産牛を
ド 若狭牛サーロイン
にグレードアップ

お食事 大根と揚げの釜炊
きご飯

お食事アップグレー+3,300円 お食事を
ド① 「せいこ蟹ご飯」に
グレードアップ

デザート デザートワゴンより
お好きなスイーツを
3種類

メインのお料理を3種類の中からどれかおひとつ
お選びください。
アップグレードは別途料金が発生致します。

【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

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
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
でご了承をお願い致します。
またご連絡等による料理内容の変更もできませ
ないので併せてご了承をお願い致します。

※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: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。

【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。



ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:若狹河豚(ふぐ)会席

期間:2025年12月20日~2026年2月28日
まで
料金:16,500円



■お品書き

- 先附 ・河豚の身皮と白菜の和え物
・河豚の塩焼 絞り
・河豚皮煮凝り
- 造里 てっさ あしらいー式
- 揚げ物 若狹河豚の東寺揚げ
福井県産米粉ソース掛け
- 鍋 河豚粗 白菜 大根 人参
椎茸
舞茸 春菊 葛切り 豆腐
- 食事 雑炊 薬味一式
- デザート 氷菓子

※アレルギー成分は現在調査中です。いましばらくお待ちください。

※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

【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。

メニュー名:
年末年始復活決定!「白山会席」

期間:2025年12月27日~2026年1月3日
まで
料金:13,200円



■お品書き

- 先附 ・鮑旨煮
・蕪寿司
・胡麻豆腐
- お椀 清水仕立て
・焼き目鯛・日の出人参
・大根
・鶴菜・口柚子
- 御造り ・鰯焼き霜造里・真鯛
・烏賊
あしらいー式
- 蓋物 上庄里芋の揚げ出し
・小口葱・鬼おろし
- 凌ぎ 越前おろし蕎麦
- 強肴 若狹牛小鍋仕立て(すき煮風)
あしらいー式
- 食事 ・蟹おこわ
・味噌汁
・香の物
- デザート 水羊羹と梅のエスプーマ
(アイス)ミント

※アレルギー成分は現在確認中です。いましばらくお待ちください。

※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

【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】

メニュー名:
年末年始復活決定!「プロフマーレ」

期間:2025年12月27日~2026年1月3日
まで
料金:13,200円



■お品書き

- Antipasto 勝山・やまのサーモンとカッ
テージチーズサラダ仕立て
県産円山米の炙りリゾット、フォ
アグラと合鴨のロースト西京風
味
- Primo piatto 蕪とズワイカニのズッパ
グアンチャーレとポルチー
ニのクリームソース、ふくい
小麦のタリアッテ
- Secondo piatto Pesci《魚料理》
的鯛のパデッラとオマール
テールのセモリナ揚げ、
トマトとアンチョビーのサル
サ
- Carne 《若狹牛ロース肉の低温調
理・ルッコラとパルミジャーノ
を添えて
- Dolce Misto 本日のお楽しみデザート

Caffe o Te コーヒー又は紅茶

【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。

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。



 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:

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: **せいこ蟹**

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: **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

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギー大人夕食

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 ラタトゥイユソース
魚料理	タラのフリット 香味野菜の南蛮漬
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:低アレルギー大人朝食

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	鰯の塩焼き
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:低アレルギーお子様夕食

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

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:低アレルギーお子様朝食
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 メランジェサラダ
 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