

ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:【12月31日～1月3日】年末年始特別和洋コース
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:13,200円



■お品書き

突き出し	・唐墨和え ・紅白柚子膾 ・かぶら豆腐玉△
椀盛	百合根摺り流し
お造り	みはからい
温物	海老芋饅頭と千葉大根の風呂吹き
肉料理	和牛ロースのグリル
小鍋	雪中鍋仕立て
お食事	干し芋と舞茸の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
デザート	苺とマスカルポーネ
仕入れにより内容変更す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・ナツツ】【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:【12/29.30】結 ~Musubi~
期間:2025年12月29日～2025年12月30日まで
料金:12,100円

メニュー名:和洋御膳 湊凧 ~Minagi~
期間:2025年9月1日～2026年2月28日まで
料金:7,260円

■お品書き

突き出し	かぶら豆腐玉△ 子持ち昆布と芹の浸し
椀盛	百合根摺り流し
お造り	みはからい
温物	海老芋饅頭と千葉大根の風呂吹き
肉料理	和牛ロースのグリル
小鍋	雪中鍋仕立て
お食事	干し芋と舞茸の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
デザート	苺とマスカルポーネ

仕入れにより内容変更す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・ナツツ】【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。



■お品書き

小鉢	旬菜豆腐
焼物	赤魚西京焼き
温物	南京饅頭
お造り	みはからい
肉料理	ローストビーフ
お食事	白米 赤出汁 香の物
デザート	季節果物のムース

仕入れにより内容変更す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・ナツツ】【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。

ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:汐香 ~Kiyoka~

期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで
料金:9,680円



■お品書き

突き出し	〆鯖小袖寿司 揚海老芋豆腐 落花生味噌
スープ	コンソメスープ
お造り	みはからい
蒸し物	かぶら蒸し
焼物	寒鯉 長葱 林檎
肉料理	牛フィレ肉のグリル
お食事	干し芋と舞茸の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
デザート	ピスタチオのブリュレ

仕入れ状況により内容が変更する場合ございます

【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】【カシューなツ】【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:海里 ~Kairi~

期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで
料金:12,100円



■お品書き

突き出し	かぶら豆腐玉〆 子持ち昆布と芹の浸し
椀盛り	澄まし仕立て
お造り	みはからい
温物	海老芋饅頭と千葉大根の風呂吹き
肉料理	黒毛和牛ロースのグリル
小鍋	雪中鍋仕立て
お食事	干し芋と舞茸の炊き込み御飯
デザート	苺とマスカルポーネ

仕入れの状況により内容変更する場合ございます

【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】【カシューなツ】【アーモンド】
【マカダミアナッツ】

本メニューには、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:

【3/1~】ジュニアハンバーグコース
※12才まで
料金:4,400円



■お品書き

スープ 本日のスープ

メイン ハンバーグ

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合ございます。
アレルゲンをお持ちの方はお気軽にお問合せ下さい。

【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】【カシューなツ】【アーモンド】
【マカダミアナッツ】

本メニューには、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:
【3/1~】お子様プレート ※12才まで
料金:2,750円



■お品書き

プレート お子様プレート

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容変更する場合がございます。
アレルゲンをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

【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:
アニバーサリーケーキ ※3日前まで
要予約
料金:横18cm、縦7cm、高さ4cm(2名様分)
2,530円



■お品書き

アレルゲンについての詳細は、お気軽にご相談ください。

【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。



ご夕食 1F「ラ・ジュール」

メニュー名:
【年末年始限定】テイクアウトディナーブッフェ

期間:2025年12月29日～2026年1月4日まで

料金:大人 6,050円
70歳以上 4,950円
中人 3,850円
小人 2,200円

メニュー名:ディナーブッフェのご案内

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:13歳以上 7,260円
70歳以上 6,655円
7歳～12歳 4,840円
4歳～6歳 2,750円

ご朝食 2F「旬彩」※営業日要確認

メニュー名:

朝の定食 2025年10月1日(火)~

期間:2025年10月1日~2026年3月31日ま

で

料金:和定食(マグロ丼) 3,300円

洋定食 3,300円

お子様プレート 1,320円

～旬彩～低アレルゲンメニュー

メニュー名:
【夕食】低アレルゲン洋食メニュー(大人)
※特定原材料28品目の食物アレルギーをお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
【夕食】低アレルゲン和洋メニュー(大人)
※特定原材料28品目の食物アレルギーをお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
【夕食】低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギーをお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,640円

メニュー名:
【朝食】10/1～低アレルゲンメニュー(大人)
※特定原材料28品目の食物アレルギーをお持ちのお客様専用
期間:2025年7月21日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
【朝食】10/1～低アレルゲンメニュー(お子様)
※特定原材料28品目の食物アレルギーをお持ちのお客様専用
期間:2022年4月1日～2025年12月31日まで
料金:1,650円

ご朝食 1F「ラ・ジュール」※営業日要確認

メニュー名:モーニングブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

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