

メニュー名: Gioia(ジョイア)コース

期間: 2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金: 9,900円

■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- 寒ブリ昆布の軽いスモーク 冬野菜と共に
- 旬魚と雲子のパデッラ
クレソンピューレときのこの蒸し焼き ザバイオーネ
- ズワイガニと季節野菜のトマトソース タリオリーニ
- お口直しの一品
- 丹波鶏の炭火焼き 季節野菜を添えて
- アルトゥーラ特製デザート
- 食後のお飲物

※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください
※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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】 くらみ

■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: Sorriso(ソリッソ)コース

期間: 2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金: 13,200円

■お品書き

- シェフからの季節の一皿
- オマール海老と季節野菜のサラダ仕立て
- 米粉のピアディーナ生地
で包んだ兵庫県産三田ポークの煮込みとレモン香るグレモナータ トマト白玉をしのばせて
- トラフグと季節野菜アーリオスパゲッティ 柚子とボッタルガ
- お口直しの一品
- 国産厳選牛サーロインの炭火焼き 季節野菜を添えて
- アルトゥーラ特製ドルチェ
- 食後のお飲物
- 小さなお菓子

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※デザートは3種全てのアレルギー成分を表記しております。詳細に関しましてはお問合せください
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。
アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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】 くらみ

■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

おすすめ

メニュー名:
15周年記念特別コース(アルトゥーラ)期間: 2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金: 16,500円

■お品書き

- 甘エビのティエピドの季節野菜のムース
小さなストウツスキーノ
- 六甲シャンピニオンと瀬戸内レモンのマリネ
本マグロのティエピドとボッタルガを添えて
- 米粉のピアディーナ生地
で包んだ兵庫県三田ポークの煮込みとレモン香るグレモナータ トマト白玉をしのばせて
- トラフグと季節野菜アーリオスパゲッティ 柚子の香りと共に
- 季節のフルーツのお口直し
- 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 実山椒風味のマデラソース
- アルトゥーラ特製ドルチェ
- 食後のお飲物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは3日前までの要予約でございます。
※アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせ下さい。

【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】 くらみ

■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

含まれております。

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：
【アルトウーラ】和洋折衷ステーキコース
期間：2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金：黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円



■お品書き

小さな一皿 シェフからの季節の小さな一皿

八寸 いくら雲和え 水菜と蟹の浸し
南京豆腐 枸杞の実 山葵
サーモン砵巻き
鶏松風 網笠柚子

本日のスープ 金目鯛と季節のお野菜
春菊のスープ仕立て

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル(16,500円)
黒毛和牛フィレ肉の石焼きスタイル(20,350円)

季節の焼野菜添え

食事 鯛御飯 香の物 赤出汁

デザート アルトウーラ特製デザート

【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：お子様ステーキコース
期間：2025年11月20日～2026年3月31日まで
料金：5,940円



■お品書き

サラダ
コーンスープ
パスタ
ステーキ
ドルチェ

【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：お子様プレート
期間：2025年11月20日～2026年3月31日まで
料金：3,300円



■お品書き

デミグラスハンバーグ
エビフライ
からあげ
パスタ
ポテト
サラダ
コーンスープ
ドルチェ

【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。

10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀨里(みおり)」

メニュー名：【12～2月】せこ蟹重御膳
期間：2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金：10,450円



■お品書き

- ◆座附 蟹と水菜のお浸し
- ◆煮物 里芋饅頭 蟹餡 山葵
- ◆お重 セコ蟹甲羅盛り
ズワイ蟹
レモン 山葵 赤芽
- ◆お椀 蟹真丈
舞茸 青味 柚子
- ◆水菓子 季節物

※仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
※こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

【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：
"旬の味覚を楽しむ" 翠彩(みいろ)会席
期間：2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金：9,900円



■お品書き

- 前菜 いくら雲和え 水菜と蟹の浸し
南京豆腐 枸杞の実 山葵
サーモン砵巻き
鶏松風 網笠柚子
- 椀物 帆立真丈
舞茸 鶴菜 柚子
- お造り 鯛 鮪 烏賊
- 合肴 海老芋と鯛の揚げ出し
椎茸 青唐 紅葉おろし
葱
- 鍋物 鰯鍋
水菜 白菜 玉葱 豆腐
紅葉麩 柚子胡椒
- 食事 鯛御飯 香の物 赤出汁
- 水菓子 季節物

【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：
"旬の味覚と和牛が楽しめる" 紫彩(しあや)会席
期間：2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金：13,200円



■お品書き

- 前菜 汲み湯葉 雲丹 水菜と蟹のお浸し
海老手毬寿司 鶏松風 菊花蕪
子持ち昆布 公魚甘露煮
- 椀物 帆立真丈
舞茸 柚子 鶴菜
- お造り 鰯 鯛 烏賊
- 焼物 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味
- お口直し レモンシャーベット
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し 銀鮠
- 食事 鯛御飯 香の物 赤出汁
- 水菓子 季節物

【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。

10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀨里(みおり)」

メニュー名:15周年記念特別会席

期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:16,500円

■お品書き

- 前菜 海鼠ポン酢 水菜と蟹のお浸し
アメラトマト 土佐酢ジュレ
海老手毬寿司 サーモン砵巻き
鶏松風 網笠柚子
- 椀物 煎り丹波仕立て
伝助穴子あられ打ち
梅花奥郷豆腐
焼百合根 ほまれ 鶴菜
- お造り 鰯 鯛 鮪 烏賊
- 焼物 三田和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味
- お口直し レモンシャーベット
- 煮物 鰻の有馬煮 丸大根 インゲン
- 酢の物 帆立 菜花 酢味噌 紅蓼
- 食事 鯛御飯 香の物 赤出汁
- 水菓子 季節物

【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:和食お子様御膳

料金:4,950円



■お品書き

お造り2種盛り

牛肉照焼

海老フライ
アメリカンドック
フライドポテト
鶏唐揚げ

寿司盛り合わせ 山葵抜

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合せください。

【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:和食お子様弁当

期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:～小学校低学年向け 3,300円

■お品書き

牛肉照焼
鮪山掛け
ポテトサラダ
玉子焼き海老フライ
アメリカンドック
フライドポテト
鶏唐揚げ

俵おにぎり 海苔

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合せください。

【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。



10月よりメニューリニューアル！ 日本料理「瀾里(みおり)」

メニュー名：

【瀾里】和洋折衷ステーキコース

期間：2025年6月1日～2026年3月31日まで

料金：黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名： ザ・ダイニング万彩 ディナーbuffe のご案内

期間:2026年1月6日～2026年2月28日まで

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



■お品書き

[ディナーbuffeご提供メニュー
例]

・ローストビーフ

・十五穀米と兵庫県産奥丹波
鶏むね肉のサラダ仕立て 梅
風味

・合鴨スモークと砂肝のマリネ

・本日の魚のカルパッチョ

・奥丹波鶏もも肉のロースト・
マドリード風

・三田ポークロース肉のピカタ・
メナジェ風

・白鷺サーモンのカツレツ 瀬
戸内レモンソース

・鯛ラーメン

・寿司盛り合わせ

・造里盛り合わせ

・黒胡麻豆腐

・モロヘイヤ胡麻和え

そのほか肉料理、魚料理、前
菜、麺類、デザート等ご用意し
ております。

※メニューは一例です。
※仕入れの都合により急遽メニューが変更になる場合がございます。
※アレルギーをお持ちの方は事前にご連絡ください。

【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。



ザ・ダイニング「万彩(まんさい)」

メニュー名:
【てっちり小鍋付き】ディナーbuffe
期間:2026年1月24日～2026年2月28日ま
で
料金:ディナーbuffe+てっちり小鍋 8,80
0円



レストラン テイクアウトメニュー

メニュー名:朝食テイクアウトbuffet
期間:2026年1月8日～2026年3月31日まで
料金:大人 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320円

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:アレルギー対応朝食メニュー
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円



■お品書き

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

なめことわかめのお味噌汁
白御飯

鰯の塩焼き

ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 レ
モンドレッシング

フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:
お子様アレルギー対応朝食メニュー
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,650円



■お品書き

ミネストローネほうれん草の
リゾーニ

ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 玉
ねぎドレッシング

フルーツ3種盛り合せ

ぶどうジュース

丸パン バゲット いちごジャ
ム

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名:
アレルギー対応夕食メニュー【洋コース】
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

仔羊のローマ風カチャトーラ
ローズポテト

真鯛のソテー バジルのジェ
ノバーセ きのこのソテー

ほうれん草のトロフィエ プッ
タネスカソース

ホタテと野菜のマリネ
ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 人
参ドレッシング

丸パン バゲット オリーブ
オイル

マフィンカカオ フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
アレルギー対応夕食メニュー【和洋コース】
期間：2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金：7,260円



■お品書き

うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ
たことわかめの酢の物 フ
ムスコロッケ

ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 玉
ねぎドレッシング

タラのフリット 香味野菜の
南蛮漬け

メカジキのバブール ラタトゥ
イユソース

あおさのお味噌汁 白御飯

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。

メニュー名：
お子様アレルギー対応夕食メニュー
期間：2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金：2,640円



■お品書き

甘口カレー

メカジキのバブール
トマトソース・ローストポテト・
フムスコロッケ

ベビーリーフ プティトマト
ラディッシュ 紅心大根 人
参ドレッシング

コーンスープ

ぶどうゼリー フルーツ

食物アレルギー28品目(特定原材料7品目とアーモンドを含む特定原材料に準ずる21品目)。そちらの食材を外した【28品目対応メニュー】をご用意させて頂きました。食物アレルギー特定原材料28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は前日の17:30までとなります。それ以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※特定原材料28品目以外については、アレルギー情報の完全な把握が困難である為、可能な範囲での対応となります。
※当社提供メニューに対する調理方法の変更や、別の食材に変更するなどのご要望にはお応え致しかねます。



宴会場

メニュー名: **宴会大皿料理**

期間: 2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人 8,800円
中人(7～12歳) 4,400円
お子様弁当 3,300円

メニュー名: **【宴(うたげ)】会席**

期間: 2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金: 10,450円

ご朝食メニュー

メニュー名:
【地元食材を楽しむ！】和朝食膳(数量
限定、ご予約制)

期間:2026年1月24日～2026年3月31日ま
で
料金:3,960円



■お品書き

温りんご甘酒

奥丹波鶏の南蛮漬け

春菊と淡路産しらすのお浸
し

ほうれん草白和え

漬け鮪とろろ

有馬椎茸

漬物2種

丹波産黒豆胡麻豆腐

出汁巻き玉子(丹波篠山産
卵使用)

旬の焼魚 淡路たこの蒲鉾

兵庫県丹波篠山産こしひか
り

鳴門若芽とあさりつみれの
味噌汁

季節物

【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、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。



ご朝食メニュー

メニュー名: **朝食buffet**

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
7～12才	1,980円
4～6才	1,320円



アニバーサリーケーキ・フルーツ

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2025年4月1日～2030年3月31日まで

料金: 3号ケーキ 3,080円
5号ケーキ 4,950円
6号ケーキ 6,380円
3号チョコケーキ 3,630円
5号チョコケーキ 6,050円
6号チョコケーキ 7,480円

メニュー名: **フルーツ盛り合わせ**

期間: 2025年6月14日～2030年3月31日まで

料金: 2名盛り 3,980円
3～4名盛り 7,480円
DX(記念日等におすすめ) 8,800円