

## ウインドブレイク(コース料理)

メニュー名:  
**プリフィックス【当日15:00締切】**  
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)	鯉焼き霜造り・蓮根 饅頭蟹餡かけ・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 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ド	+2,200円 国産牛を 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ド①	+3,300円 お食事を 「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

メニュー名:  
**ジュラシック・ダイニングアドベンチャー  
【当日15:00締切】**  
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】カシューなツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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【当日15:00締切】**  
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】カシューなツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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。

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 カシューなツツ 【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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:若狭河豚会席【3日前締切】

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 あしらい一式

揚げ物      若狭河豚の東寺揚げ  
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 豆富

食事      雑炊 蕎味一式

デザート 氷菓子

※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:  
**ディナーバイキング【当日受付可】**  
期間:2025年4月19日～2026年4月4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

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4月4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:  
**モーニングバイキング【当日受付可】**  
期間:2025年4月19日～2026年4月5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	鯵の塩焼き
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