

ご夕食 2F「旬彩」

メニュー名:湊嵐 ~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

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: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】 【カシューなツツ】 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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~】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:
【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: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12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～2026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