

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) 鰯焼き霜造り・蓮根
饅頭蟹館かけ・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
【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
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
る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: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。

【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:

プリフィックスメイン&UPメニュー

期間:2025年12月20日~2026年4月4日まで



Grand Cafe 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【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
- 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