



## トラットリア&amp;ブッフェ「ALTURA(アルトゥーラ)」 7/18sat OPEN!

## メニュー名：トラットリア&amp;ブッフェ

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人 7,260円

シニア(70才以上) 6,655

円

中人(7～12才) 4,840円

小人(4～6才) 2,750円

## メニュー名：メイン付きブッフェ～

仔牛のカツレツアルトゥーラ風～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 8,360円

シニア(70才以上) 7,755円

## メニュー名：【要予約】メイン付き

ブッフェ～和牛のすき焼き鍋～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 8,800円

シニア(70才以上) 8,195円

メニュー名：【要予約2名様～】メ  
イン付きブッフェ～骨付きビステッ  
カステーキ～

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 9,680円

シニア(70才以上) 9,075円

メニュー名：朝食トラットリア&ブッ  
フェ

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：大人(13才以上) 3,300円

中人(7～12才) 1,980円

小人(4～6才) 1,320円

メニュー名：和朝食膳(数量限定、ご  
予約制)

期間：2026年7月19日～2026年12

月29日まで

料金：3,960円

## コースダイニング「Zui COURSE DINING - 瑞(ずい)」7/18sat OPEN!

メニュー名：イタリアンコース  
Seion(清音)期間：2026年7月18日～2027年8月31日まで  
料金：14,850円Zui  
COURSE DINING 瑞

メニュー名：和洋お子様料理～ハンバーグ～

期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで  
料金：3,850円Zui  
COURSE DINING 瑞

メニュー名：和洋お子様料理～ステーキ～

期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで  
料金：5,940円Zui  
COURSE DINING 瑞

## お品書き

アミューズ  
・玉蜀黍 揚げ生地 香  
薫パウダー プロシュー  
ト  
・太刀魚 夏かぶら ジェ  
ノヴェーゼ  
・甘海老 桃 キャビア  
タルトレット

## 前菜

鮎コンフィ マチエドニ  
ア メロン たたき胡瓜  
サルサヴェルデ 酢橘の  
香野菜の収  
穫体験旬魚 夏のお野菜 檸檬  
フルーツマト

## パスタ

毛蟹 昆布出汁 黄色ト  
マト サルデッラ

## 肉料理

黒毛和牛 賀茂茄子 黒  
オリーブ 夏トリュフ

## ドルチェ 季節のデザート

## 余韻の焼

## き菓子・

## 食後のお

## 飲み物

## 【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】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。

## お品書き

煮込みハ  
ンバーグ

握り寿司

天婦羅

ミニサラ  
ダ

スープ

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】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。

## お品書き

ステーキ

造里

天婦羅

スパゲティ

ミニサラ  
ダ

御飯

味噌汁

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】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。



コースダイニング「Zui COURSE DINING - 瑞(ずい)」7/18sat OPEN!

メニュー名：シェフの饗宴コース  
Shiki(四季)

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：19,800円

メニュー名：和食会席 Roka(露花)

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：14,850円

メニュー名：季節重御膳

期間：2026年7月18日～2026年12

月29日まで

料金：8,800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10月1日～2027年3月31日まで  
料金：3,300円

### 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10月1日～2027年3月31日まで  
料金：1,650円

### 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～2027年3月31日まで  
料金：7,260円

### 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～2027年3月31日まで  
料金：7,260円

### 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～2027年3月31日まで  
料金：2,640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

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

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