



メニュー名：熊野牛すてーき会席

期間：2026年9月1日～2026年10

月31日まで

料金：13,200円



■お品書き

【食前酒】新酒 完熟梅酒

【前菜】前菜盛り合わせ

【椀物】清まし仕立て
萩真丈 菊花 三度豆
松茸 針柚子

【造り】本日のお造りと熊野牛の
握り
あしらい色々
造り醤油

【蓋物】秋の実玉地蒸し
栗 百合根 銀杏
蕎麦の実餡 露生姜

【台物】熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
熊野牛ヘレ
焼野菜 彩りサラダ
すてーきソース ぽん酢
薬味 梅ドレッシング

【食事】熊野米
魚出汁の赤出汁
漬物

【水物】季節物

※夕食開始時間

《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・休前日・特定日》①17:45～
②20:00～

【10月1日から下記夕食時間に変更になります】

《平日》①17:30～②18:00～③18:30～
(ご希望の予約時間をお伺いします)

《土曜・休前日・特定期間の営業日》
①17:45～②19:30～

おすすめ

メニュー名：潮風会席

期間：2026年9月1日～2026年10

月31日まで

料金：8,800円



■お品書き

【食前酒】新酒 完熟梅酒

【前菜】前菜盛り合わせ

【椀物】清まし仕立て
萩真丈 菊花 三度豆
松茸 針柚子

【造り】本日のお造り
あしらい色々 造り醤油

【焼物】秋茄子ソースの田楽焼き
海老 鰯オランダ子
芋 粟麴
焼栗 揚げ馬鈴薯

【凌ぎ】日本蕎麦
滑子卸し 葱 山葵
麺出汁

【焜炉】国産牛きのか鍋
交雑牛 龍神椎茸 占
地
白舞茸 法蓮草

【食事】熊野米
魚出汁の赤出汁
漬物

【水物】季節物

※夕食開始時間

《平日》①18:00②18:30③19:00④19:30
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・休前日・特定日》①17:45～
②20:00～

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合
がございます

【10月1日から下記夕食時間に変更になります】

《平日》①17:30～②18:00～③18:30～
(ご希望の予約時間をお伺いします)

《土曜・休前日・特定期間の営業日》

(ご希望の予約時間をお伺いします)

※2日前までの要予約

※食材の都合により内容を変更させて頂く場合がございます

【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、【 】 でくくられたアレルギー物質が含まれております。

①17:45～②19:30～

(ご希望の予約時間をお伺いします)

【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

【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。



THE DINING 『IRODORI』

メニュー名：料理長おまかせ会席

期間：2026年4月22日～2026年12

月27日まで

料金：15,400円

メニュー名：【和華】～和洋料理長
おまかせ折衷～

期間：2026年7月1日～2026年10

月31日まで

料金：15,400円

メニュー名：夕食buffet

期間：2026年4月17日～2027年3

月31日まで

料金：13才以上 6,600円

65才以上 6,050円

7～12才 4,400円

4～6才 2,530円

メニュー名：朝食buffet

期間：2026年4月17日～2027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

メニュー名：低アレルギー夕食メ
ニュー【和洋食】

期間：2026年5月7日～2027年3月31

日まで

料金：7,260円

メニュー名：低アレルギー夕食メ
ニュー【洋食】

期間：2026年5月7日～2027年3月31

日まで

料金：7,260円

メニュー名：お子様低アレルギー
食メニュー

期間：2026年5月7日～2027年3月31

日まで

料金：2,640円