



メニュー名:

2024年4月1日～ 紀南の彩

期間:2024年5月6日～2024年6月30日まで

料金:5,830円

■お品書き

【小鉢】 本日の小鉢

【造り】 本日のお造り 土佐醤油

【蓋物】 玉地蒸し
龍神椎茸 楓麩 三つ葉
みかん鶏そぼろ餡 振り柚子【小鍋】 国産牛ちり鍋
笹葱 水菜 エリンギ 豆腐
刻み葱
小山さんのぼん酢 柚子胡椒卸し【揚げ物】 海老 魚身カレー風味 野菜
煎り出汁 黒七味おろし【食事】 熊野米 赤出汁 香の物
釜揚げしらす

【水菓子】 季節物

※平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)
※夕食開始時間
《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)
※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7品目

【卵】乳【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか【いくら】【鮭】さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

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:熊野会席

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:6,600円



■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前菜】 前菜盛り合わせ

【椀物替り】玉地スープ餡仕立て
焼き目鯛 新玉葱 三つ葉
蓬麩 柚子【造り】 本日のお造り
あしらい色々 土佐醤油【焼物】 穴子胡麻豆腐巻き
ヤングコーン ブッキーニ
粒あられ 醤油餡 山葵
杏甘煮 落きやら煮【凌ぎ】 炭うどん
順才 白葱 山葵 麵出汁【焜炉】 紀州うめぶたちちり鍋
笹葱 水菜 エリンギ
豆腐 刻み葱
柚子胡椒卸し 梅ぼん酢【食事】 熊野米
赤出汁
香の物
鯉山椒煮

【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)
《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】乳【小麦】そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉【豚肉】あわび
いか【いくら】鮭【さば】
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

メニュー名:潮風会席

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:8,800円



■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前菜】 前菜盛り合わせ

【椀物】 もずく椀
鰻葛打ち もずく 蓬麩
独活 隠元豆 梅肉 柚子【造り】 本日のお造り あしらい色々
土佐醤油 梅肉醤油【焼物】 国産牛ロースト
生雲丹 クレソン 金山寺味噌【蓋物】 茄子オランダ煮
湯葉 茗荷
みかん鶏そぼろ餡 生姜【揚げ物】 鰻おかし揚げ
胡麻豆腐 オクラ
煎り出汁 黒七味おろし

【食事】 鯛御飯 赤出汁 香の物

【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)
《土曜・ハイキング営業日》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

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【やまいも】キウイ ゼラチン【りんご】
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

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。

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。

彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛すてーき会席

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:11,000円



■お品書き

【食前酒】 紀州梅酒

【前 菜】 前菜盛り合わせ

【椀物替り】玉地スープ 餡仕立て

焼き目鯛 新玉葱 三つ葉
蓬麩 柚子【造 り】 本日のお造り あしらいい色々
土佐醤油 梅肉醤油【蓋 物】 茄子オランダ煮
湯葉 茗荷
みかん鶏そぼろ 餡 生姜【台 物】 熊野牛サーロイン
熊野牛モモ
焼野菜 生野菜
モンゴルの湖塩
湯浅醤油 山葵
小山さんのぼん酢 薬味

【食 事】 熊野米 赤出汁 香の物

【水菓子】 季節物

※夕食開始時間

《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜・日・イブニング営業日》①17:45～ ②20:00～

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】 豚肉 あわび
いか 【いくら】 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】 まつたけ
【やまいも】 キウイ セラチン 【りんご】
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:

2024年4月1日～ メモワール(メイン魚料理)

期間:2024年5月6日～2024年6月30日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】本日のカルパッチョ
キヌアのサラダ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 白身魚、貝柱、天使海老
のポワレ
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※

平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)

※夕食開始時間

《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】 まつたけ
やまいも【キウイ】【セラチン】【りんご】
もも パナナ【オレンジ】 カシューナッツ
【アーモンド】

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:

2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)

期間:2024年5月6日～2024年6月30日まで

料金:5,830円

■お品書き

【オードブル】本日のカルパッチョ
キヌアのサラダ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ビアンド】 和牛ランプ肉のグリル
季節のサラダ

【デザート】 本日のデザート

※

平日限定メニュー(土曜、特定期間はございません)

※夕食開始時間

《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】 鶏肉【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】 まつたけ
やまいも【キウイ】【セラチン】【りんご】
もも パナナ【オレンジ】 カシューナッツ
【アーモンド】

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。

 レストラン彩

メニュー名:プリュニエ

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:6,600円



■お品書き

【オードブル】本日のカルパッチョ
キヌアのサラダ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 スズキのポワレ
ポルチーニのソース

【ビアンド】 和牛ランプステーキ
ズッキーニのミルフィーユ
添え

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)
《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】 鶏肉【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】【まいたけ】
やまいも【キウイ】【ゼラチン】 りんご
もも パナナ【オレンジ】 カシューナッツ
【アーモンド】

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:セゾン

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:8,800円



■お品書き

【アミューズ】本日のカルパッチョ
キヌアのサラダ

【オードブル】紀州うめたまごのポーチド
エッグ
アスパラとオマール海老

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 イサギとスズキのポワレ
ポルチーニのソース

【ビアンド】 国産牛フィレのグリエ
ズッキーニのミルフィーユ
添え

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)
《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

食材の都合により、内容を若干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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】 鶏肉【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】【まいたけ】
やまいも【キウイ】【ゼラチン】 りんご
もも パナナ【オレンジ】 カシューナッツ
【アーモンド】

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:熊野牛グルメコース

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:11,000円



■お品書き

【オードブル】本日のカルパッチョ
キヌアのサラダ

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 イサギとスズキと天使海
老のポワレ
ポルチーニのソース

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
ズッキーニのミルフィーユ
添え

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間
《平日》18:00～19:30(ご希望の時間をお伺いします)
《土曜・ハイキング営業日》①17:45～ ②20:00～

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】 鶏肉【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】【まいたけ】
やまいも【キウイ】【ゼラチン】 りんご
もも パナナ【オレンジ】 カシューナッツ
【アーモンド】

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。



レストラン彩

メニュー名:シェフおまかせコース

期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:料理長おまかせ会席

期間:2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金:13,200円～

メニュー名:【5/6～】お子様セット

期間:2024年5月6日～2025年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:

2024年4月1日～ キッズプレート

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,200円

メニュー名:【夕食

和洋】低アレルギーメニュー(大人)

期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

メニュー名:

【夕食】低アレルギーメニュー(お子様)

期間:2022年7月4日～2025年3月31日まで
料金:2,420円

メニュー名:

2024年4月1日～ バイキング(土曜・
特定日開催)期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 5,830円
65才以上 4,730円
7～12才 3,850円
4～6才 2,530円

メニュー名:朝食バイキング

期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円

メニュー名:

夕食テイクアウト ステーキ丼

期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円

メニュー名:夕食テイクアウト うな丼

期間:2020年7月1日～2025年3月31日まで
料金:2,700円