



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
小山さんのぽん酢 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
- 【焗炉】 紀州うめぶたちり鍋
笹葱 水菜 エリンギ
豆腐 刻み葱
柚子胡椒卸し 梅ぽん酢
- 【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: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・イテヅク営業日》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.harvestclub.com/Un/faq/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。

彩 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