

## 彩 レストラン彩

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】まっただけ  
【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 ズッキーニ  
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 まっただけ  
【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  
鱧葛打ち 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】 鱧おかき揚げ  
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 まっただけ  
【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。

彩 レストラン彩

メニュー名:熊野牛すて一き会席  
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 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・ハイソング営業日》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.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