



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7月1日～2024年7月19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】 穴子けんちん蒸し
楓麩 隠元豆
露生姜 旨出汁餡
- 【小鍋】 国産牛ちり鍋
レタス 水菜 笹葱 龍神椎茸
薬味 胡麻ぽん酢
- 【揚げ物】 ムキ海老 魚身カレー風味
野菜
煎り出汁 黒七味
- 【食事】 熊野米 赤出汁 香の物
ちりめん山椒煮
- 【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》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(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7月1日～2024年8月31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】 清汁仕立て
鯛けんちん蒸し
つる菜 煮南高梅 柚子
- 【造り】 本日のお造り
あしらい色々 土佐醤油
- 【焼物】 丸茄子田楽
香味海老 蒟蒻 パプリカ
枝豆 糸唐辛子
- 【凌ぎ】 檸檬素麺
順才 花穂紫蘇 旨酢ゼリー
- 【焗炉】 国産牛ちり鍋
レタス 水菜
笹葱 龍神椎茸
薬味 胡麻ぽん酢
- 【食事】 熊野米
赤出汁
香の物
ちりめん山椒煮
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

【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

メニュー名:**潮風会席**
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:8,800円



■お品書き

- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【前菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀物】 薄葛仕立て
あかつぼ葛打ち 蓮餅油焼き
加賀太胡瓜 つる菜
梅肉 柚子
- 【造り】 本日のお造り 土佐醤油
甘烏賊素麺 刻み大葉 煎り胡麻
生姜 麺出汁
- 【焼物】 鮎炙り寿司 蓼おろし 酢橘
ストロベリートマト
- 【凌ぎ】 檸檬素麺
順才 花穂紫蘇 旨酢ゼリー
- 【焗炉】 鰻スープ鍋
玉葱 水菜 ズッキーニ
星人参 龍神椎茸
薬味 梅ぽん酢
- 【食事】 鰻雑炊
香の物
- 【水菓子】 季節物

※夕食開始時間
《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(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

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。

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】バナナ 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:熊野牛すてーき会席
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 【食前酒】 パープルクイーン梅酒
- 【前 菜】 前菜盛り合わせ
- 【椀 物】 清汁仕立て
鯛けんちん蒸し
つる菜 煮南高梅 柚子
- 【造 り】 本日のお造り 土佐醤油
甘烏賊素麺 刻み大葉 煎り胡麻
生姜 麵出汁
- 【凌 ぎ】 檸檬素麺
順才 花穂紫蘇 旨酢ゼリー
- 【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
小山さんのぽん酢 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》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の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

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7月1日～2024年7月19日まで
料金:5,830円

- お品書き
- 【オードブル】ジャガイモのテリーヌ
サーモンを添えて
- 【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》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(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:
2024年4月1日～ メモワール(メイン肉料理)
期間:2024年7月1日～2024年7月19日まで
料金:5,830円

- お品書き
- 【オードブル】ジャガイモのテリーヌ
サーモンを添えて
- 【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》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(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。

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 バナナ 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7月1日～2024年8月31日まで
料金:6,600円



■お品書き

【オードブル】穴子のベニエとラタトゥイユ
ピストーソース

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 皮目が香ばしいアイナメのポワレ
グリーンカレーソース

【ビアンド】 黒毛和牛ランプステーキ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

【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】 バナナ【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7月1日～2024年8月31日まで
料金:8,800円



■お品書き

【アミューズ】ジャガイモのテリーヌ
フォアグラとサーモンを添えて

【オードブル】穴子のベニエとラタトゥイユ

ピストーソース

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 アイナメと天使海老、夏野菜
グリーンカレーソース

【ビアンド】 熊野牛イチボのグリエ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の時間をお伺いします)

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】 まつたけ
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】

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7月1日～2024年8月31日まで
料金:11,000円



■お品書き

【オードブル】ジャガイモのテリーヌ
フォアグラとサーモンを添えて

【スープ】 本日のスープ・パン

【ポアソン】 クエとアイナメと天使海老のポワレ
グリーンカレーソース

【ビアンド】 熊野牛フィレのグリエ
赤ワインソース

【デザート】 おまかせデザート

※夕食開始時間

《平日》①18:00～②18:30～③19:00～④19:30～
(ご希望の時間をお伺いします)

《土曜、休前日・特定期間の営業日》①17:45～
②20:00～
(ご希望の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】 バナナ【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