

## カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名:ディナーbuffet

期間:2024年4月29日~2024年5月31日まで

料金:13才以上 6,800円  
70才以上 5,800円  
7才~12才 4,800円  
4~6才 3,200円

## ■お品書き

- 一、先付 蛸と九条葱の酢味噌  
和え 長芋あられ  
チーズ西京炙り サー  
モンサンド  
稚鮎南蛮漬け 空豆  
蜜煮  
ストロベリーー松  
揚よもぎ麩 マンゴー  
黄味酢  
うすい豆寄せ
- 蒸し物 上湯葉 ひすい豆あ  
ん掛け
- 割 鮮 本日のお造り
- 二、煮物 百合根万頭 ベっ甲  
あん掛け  
あやめ麩 スナックピー  
ス
- 三、溶岩焼 甲州牛サーロイン  
ポン酢 紅葉おろし  
ピピカウラ
- 四、御食事 白飯 じゃこ  
赤出汁 香の物
- 五、デザート 特製デザートをご用意しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。  
ご了承下さいませ。

## 【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。



## カジュアルレストラン「ザ・ガーデンカフェ」

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2022年7月1日～2026年3月31日ま  
で

料金: 13才以上 2,700円  
7～12才 1,900円  
4～6才 1,400円

THE MAIN DINING ザ・メインダイニング

メニュー名:  
ディナーコース「ヴェルサイユ」  
料金:15,000円



- お品書き
- アミューズ 晚餐の始まり
- オードヴル 鴨のフォアグラパウレ マンゴー添え
- スープ 伝統のコンソメスープ ロワイアル共に
- お魚料理 手長海老と帆立のラビオリ 包み スーシェソース
- グラニテ 氷菓子
- メイン 甲州牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース
- デザート 特製デザート
- コーヒー コーヒー又は紅茶
- ミナルディ 小菓子

※お料理写真はイメージです

【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:ディナーコース「ループル」  
料金:10,000円



- お品書き
- アミューズ 晚餐の始まり
- オードヴル 赤エビのポーピエット キャビア添え バスクソース
- シェフおすすめの一品 和風コンソメスープ
- お魚料理 本日のお魚料理
- お口直し グラニテ
- メイン 国産牛フィレ肉のグリエ グリーンピースのクロケット エスパニョールソース
- デザート チェリーとピスタチオのパイ菓子 エスプレッソのアイスクリームと共に
- コーヒー コーヒー又は紅茶

※お料理写真はイメージです  
※本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。

【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:ディナーコース「エッフェル」  
期間:2024年5月1日~2024年5月31日まで  
料金:7,700円



- お品書き
- オードヴル 炙りカツオのマリネ サラダ仕立て
- ポタージュ 冷製コンソメとグリーンアスパラガスのクリームスープ
- メイン 牛フィレ肉のグリエ ハーブのソース 又は 本日のお魚料理
- デザート 特製デザート
- コーヒー コーヒー又は紅茶

本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に内容が異なりますのでご注意くださいませ。

【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。



## ザ・メインダイニング

メニュー名: **お子様コースB**

期間: 2022年7月1日～2025年3月31日まで

料金: 5,200円

メニュー名: **お子様コースA**

期間: 2022年7月1日～2025年3月31日まで

料金: 3,300円



## 和彩「旬華」

メニュー名:会席料理「極」

期間:2024年4月29日～2024年5月31日まで

料金:15,000円



## ■お品書き

先付 ～烏帽子兜を添えて～  
毛蟹みしり  
針セロリ マンゴー入り黄味酢  
鰻南蛮漬  
うるいの浸し 干し貝柱

温物 里芋と車海老  
百合根摺り流し  
菜花 はらい青柚子

割鮮 本日のお造り

焼物 鱈西京焼柏葉包み  
南瓜餅 はじかみ

小鍋 牛わらび  
国産牛 木の芽 山椒

留肴 蝦夷鮑やわらか煮  
蕪 胡瓜 りんごみぞれ酢  
掛け

御食事 白飯 じゃこ  
はたはた一夜干し  
香の物 赤出汁

デザート 特製デザートをご用意しております。

## 【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:桂川

期間:2024年4月29日～2024年5月31日まで

料金:10,000円



## ■お品書き

前菜 うすい豆寄せ  
笹巻小鯛棒寿司 空豆  
蜜煮

稚鮎南蛮漬け  
チーズ西京漬け炙り  
サーモンサンド  
あおり烏賊黄味蠟焼き  
鴨コース辛子煮

お椀 鮎魚女くず打ち  
焼茄子 ふき流し野菜

割鮮 本日のお造り

中皿 ローストビーフ  
五色打ち野菜 焼椎茸

煮物替り 目張沢煮  
里芋 法蓮草

揚物 帆立真薯磯辺揚げ  
たらの芽 もみじおろし

御食事 冷し蕎麦  
海老天 薬味 山葵

デザート ※特製デザートをご用意  
しております。

※入荷の都合上献立が変更になる場合がございます。  
ご了承下さいませ。

【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 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。



和彩「旬華」

メニュー名: **お子様御膳**

期間: 2023年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 5,200円

メニュー名: **しゃぶしゃぶコース**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 9,500円

メニュー名: **お子様弁当**

期間: 2023年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 3,300円