

メニュー名：【アルトゥーラ】シェフの季節のお任せ特別折衷コース
「SHIKI/四季の饗（しきのひびき）」

期間：2026年4月1日～2026年5月10日まで
料金：19,800円



■お品書き

シェフからの季節の小さな一皿

春の土瓶蒸し

鮎魚女 蛤 海老 菜の花 レモン

初鯉 鯛 伊佐木 甘海老 あしらひ

海老と山菜の天婦羅

天つゆ レモン 山椒塩

ホタルイカと季節野菜のトマトソーススパゲッティ

国産黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 旬のお野菜を添えて

しらすの釜炊き御飯 香の物 赤出汁

アルトゥーラ特製デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 【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
マカダミアナッツ

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。

日本料理「湊里（みおり）」

メニュー名：【3～5月】海鮮重御膳
期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで
料金：7,920円



- お品書き
- 先附 碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
- 煮物 キャベツ饅頭 銀鮠
- お重 海鮮重
鮪 鯛 勘八 烏賊
イクラ
牡丹海老 帆立 しらす
- 仕入れの都合により食材を変更する場合がございます。
- お椀 鯛葛打ち 菜花 木の芽
- 水菓子 季節物

仕入れの都合により、メニューは変更する場合がございます。
こちらのコースは前日までの要予約でございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問い合わせください。

- 【アレルギー情報】
- 特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに くるみ
- 特定原材料に準ずる20品目
牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】【いくら】 鮭 さば
【ごま】【大豆】 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 マカダミアナッツ

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："旬の味覚を楽しむ"
翠彩(みいろ)会席
期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで
料金：9,900円



- お品書き
- 前菜 碓井豆腐 いくら セルフィーユ
筍木の芽味噌和え 助子の生姜煮
穴子小袖寿司 厚焼玉子
海老芝煮 花弁百合根
- お椀 蛤真丈
筍 鳴門若芽 桜花大根
人参 木の芽
- お造り 勘八 鯛 鮪 あしらひ
- 揚げ物 山菜と春野菜の天婦羅
レモン 山椒塩
- 煮物 桜道明寺甘鯛鑄込み
蛸 焼目湯葉 桜花銀鮠
- 食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

- 水菓子 季節物
- 【アレルギー情報】
- 特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに くるみ
- 特定原材料に準ずる20品目
牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか 【いくら】 鮭 さば
【ごま】【大豆】 【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 マカダミアナッツ

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："旬の味覚と和牛が楽しめる"
紫彩(しあや)会席
期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで
料金：13,200円



- お品書き
- 前菜 碓井豆腐 いくら セルフィーユ
菜花としらすのお浸し
烏賊とうるいの酢味噌和え
鯛手毬寿司 穴子八幡巻き
海老芝煮
厚焼き玉子と青唐の串打ち
花弁百合根 桜麩
- お椀 蛤真丈
筍 鳴門若芽 桜花大根
人参 木の芽
- お造り 勘八 鯛 鮪 烏賊 あしらひ

- 焼物 黒毛和牛ステーキ
焼野菜 生野菜 薬味
- お口直し あまおうシャーベット
- 合肴 白魚と湯葉の茶碗蒸し
桜花 銀鮠
- 煮物 筍飛龍頭 小玉葱 赤パプリカ 青味
- 食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

- 水菓子 季節物
- 【アレルギー情報】
- 特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ
- 特定原材料に準ずる20品目
【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】【いくら】 鮭 さば
【ごま】【大豆】 【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 マカダミアナッツ



日本料理「漣里（みおり）」

メニュー名：【漣里】和洋折衷ステーキコース

期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで
料金：黒毛和牛ステーキ 16,500円
黒毛和牛フィレステーキ 20,350円



■お品書き

小さな一皿 シェフからの季節の小さな一皿

八寸 碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
筍木の芽味噌和え 助子の生姜煮
穴子小袖寿司 厚焼玉子
海老芝煮 花卉百合根

本日のスープ アワビの低温調理とたけのこ 菜の花のピューレのファゴッティーノ

ステーキ 黒毛和牛の石焼きスタイル (16,500円)
黒毛和牛フィレ肉の石焼きスタイル(20,350円)

季節の焼野菜添え

食事 鯛と山菜御飯 香の物
赤出汁

デザート アルトウーラ特製デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 【あわび】
いか 【いくら】 鮭 【さば】
【ごま】 【大豆】 【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】
マカダミアナッツ

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：和食お子様御膳

料金：4,950円



■お品書き

お造り 2 種盛り

牛肉照焼

海老フライ
アメリカンドック
フライドポテト
鶏唐揚げ

寿司盛り合わせ 山葵抜

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問合わせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
【いか】 【いくら】 【鮭】 さば
【ごま】 【大豆】 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 マ
カダミアナッツ

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：和食お子様弁当

期間：2026年3月1日～2026年5月10日まで
料金：～小学校低学年向け 3,300円



■お品書き

牛肉照焼

鮪山掛け

ポテトサラダ

玉子焼き

海老フライ

アメリカンドック

フライドポテト

鶏唐揚げ

俵おにぎり 海苔

茶碗蒸し

季節物

仕入の都合によりメニューを変更する場合がございます。

アレルギーについて詳しくはご予約時にお問合わせください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
いか いくら 【鮭】 さば
【ごま】 【大豆】 【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 マ
カダミアナッツ

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。



日本料理「澪里（みおり）」

メニュー名：【澪里】シェフの季節
のお任せ特別折衷コース「SHIKI/
四季の饗（しきのひびき）」

期間：2026年4月1日～2026年5月10
日まで
料金：19,800円



■お品書き

シェフからの季節の小さな一皿

春の土瓶蒸し

鮎魚女 蛤 海老 菜の花 レモン

初鰹 鯛 伊佐木 甘海老 あしらひ

海老と山菜の天婦羅

天つゆ レモン 山椒塩

ホタルイカと季節野菜の
トマトソーススパゲッティ

国産黒毛和牛フィレ肉の
炭火焼き

旬のお野菜を添えて

しらすの釜炊き御飯 香
の物 赤出汁

アルトゥーラ特製デザート

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 【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
マカダミアナッツ

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・ダイニング「万彩（まんさい）」

メニュー名：ザ・ダイニング万彩 ディナーbuffetのご案内

期間：2026年4月1日～2026年5月10
日まで

料金：13才以上 7,260円
70才以上 6,655円
7～12才 4,840円
4～6才 2,750円

メニュー名：【鯛茶漬付き】ディ ナーbuffet

期間：2026年4月8日～2026年5月10
日まで

料金：ディナーbuffet+鯛茶漬
8,250円



レストラン テイクアウトメニュー

メニュー名：朝食テイクアウトbuffet

期間：2026年1月8日～2026年5月11日まで

料金：大人 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320円

メニュー名：夕食テイクアウトbuffet

期間：2026年1月8日～2026年5月10日まで

料金：大人 6,050円
シニア 5,500円
中人(7～12歳) 3,300円
小人(4～6歳) 1,980円



低アレルギー対応メニュー

メニュー名：アレルギー対応朝食メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：お子様アレルギー対応朝食メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：1,650円

メニュー名：アレルギー対応夕食メニュー【洋コース】

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：アレルギー対応夕食メニュー【和洋コース】

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：お子様アレルギー対応夕食メニュー

期間：2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金：2,640円



5月12日～【朝食】レストラン改装期間テイクアウトメニュー

メニュー名：和洋朝食「和洋折衷朝食」

期間：2026年5月11日～2026年7月17日まで
料金：3,300円

メニュー名：和朝食「ヘルシー和朝食」

期間：2026年5月11日～2026年7月17日まで
料金：2,695円

メニュー名：洋朝食「ヘルシー洋朝食」

期間：2026年5月11日～2026年7月17日まで
料金：2,695円

メニュー名：お子様朝食

期間：2026年5月11日～2026年7月17日まで
料金：1,650円



5月11日～【夕食】レストラン改装期間テイクアウトメニュー

メニュー名：季節の和洋ミックス

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：6,050円

メニュー名：季節のちらし和食御膳

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：6,050円

メニュー名：季節の洋食セット

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：6,050円

メニュー名：有馬特選ステーキ重

期間：2026年5月11日～2026年7

月18日まで

料金：8,250円

メニュー名：お子様ハンバーガーセッ
ト

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：3,080円

メニュー名：オードブルセット(2名
様盛り)

期間：2026年5月11日～2026年7

月17日まで

料金：3,850円



アニバーサリーケーキ・フルーツ

メニュー名：アニバーサリーケーキ

期間：2025年4月1日～2030年3月31日
日まで

料金：3号ケーキ 3,080円
5号ケーキ 4,950円
6号ケーキ 6,380円
3号チョコケーキ 3,630円
5号チョコケーキ 6,050円
6号チョコケーキ 7,480円

メニュー名：フルーツ盛り合わせ

期間：2025年6月14日～2030年3月31日
日まで

料金：2名盛り 3,980円
3～4名盛り 7,480円
DX(記念日等におすすめ)
8,800円