10月のレストランメニュー

有馬六彩

〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

トラットリア＆ブッフェ「ALTURA(アルトゥーラ)」

メニュー名：**トラットリア＆ブッフェ**
期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：大人　7,260円
シニア（70才以上）　6,655円
中人(7～12才)　4,840円
小人(4～6才)　2,750円

メニュー名：**メイン付きブッフェ～仔牛のカツレツアルトゥーラ風～**
期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：大人(13才以上)　8,360円
シニア(70才以上)　7,755円

メニュー名：**【要予約】メイン付きブッフェ～松茸土瓶蒸し～**
期間：2026年10月3日～2026年11月30日まで
料金：大人(13才以上)　8,800円
シニア(70才以上)　8,195円

メニュー名：**【要予約】メイン付きブッフェ～和牛のすき焼き鍋～**
期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：大人(13才以上)　8,800円
シニア(70才以上)　8,195円

メニュー名：**【要予約2名様～】メイン付きブッフェ～骨付きビステッカステーキ～**
期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：大人(13才以上)　9,680円
シニア(70才以上)　9,075円

メニュー名：**夕食テイクアウトブッフェ**
期間：2026年7月18日～2026年12月29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

メニュー名：**トラットリア＆ブッフェフリーフロー**
期間：2026年7月18日～2027年3月31日まで

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

10月のレストランメニュー

有馬六彩

〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

コースダイニング「Zui　COURSE DINING - 瑞（ずい）」

メニュー名：シェフの饗宴～秋の味覚～コース　Shiki(四季)
期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：19,800円

■お品書き

アミューズ	シェフからの小さな一皿
椀物	松茸の土瓶蒸し 鯛　海老　丹波鶏　銀杏　三つ葉　酢橘
造里	戻り鰹　炭火炙り　あしらい
煮物	甘鯛の蕪蒸し
パスタ	秋鱧　季節野菜　クレソン
メイン	三田牛　季節野菜　トリュフ
食事	松茸の釜炊き御飯 香の物 赤出汁
デザート	丹波栗　抹茶　淡路ミルク
余韻・食後のお飲み物	

【アレルゲン情報】
■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：イタリアンコース　Seion(清音)
期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：14,850円

■お品書き

ｽｰﾌﾟ	丹波米
小さな一皿	茸　無花果　収穫体験
冷たい前菜	秋鱧
温かい前菜	鮑　大根　原木椎茸
パスタ	秋刀魚　ういきょう　秋茄子　トマト
メイン	牛サーロイン　六甲シャンピニオン
デザート	季節物
お茶菓子	

【アレルゲン情報】
■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：和食会席　Roka(露花)
期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：14,850円

■お品書き

前菜	焼茄子の胡麻和え 柿の白和え 青菜と焼き木ノ子のお浸し 銀杏豆腐　蟹　山葵 南京カステラ 零余子真丈 渋皮栗
椀物	蟹真丈 松茸　紅葉人参　青味　酢橘
造里	白鷺サーモン　鯛　甲烏賊　あしらい
煮物	蟹飛龍頭 蕪　占地　青味　銀餡
焼物	国産牛ステーキ 添え野菜
酢の物	平貝とアメーラトマトの土佐酢ジュレ掛け
食事	木ノ子御飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節物

【アレルゲン情報】
■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.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

10月のレストランメニュー

有馬六彩

〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

コースダイニング「Zui　COURSE DINING - 瑞（ずい）」

メニュー名：**イタリアンライトコース　Sesera(瀬空)**
期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：11,000円

■お品書き

小さな一皿　丹波米　茸タルト

冷たい前菜　収穫体験

温かい前菜　鮑　大根

パスタ　魚介　トマト

肉料理　えびすもち豚肩ロース　蓮根　シルクスイート

ドルチェ　季節のデザート

余韻の焼き菓子・食後のお飲み物

【アレルゲン情報】

■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：**季節重御膳**
期間：2026年7月18日～2026年11月14日まで
料金：8,800円～

■お品書き

先附　枝豆豆腐　イクラ　セルフィーユ

煮物　南京饅頭

御重　海鮮重

椀物　鱧真丈　順才　ズッキーニ　青柚子

水菓子　季節物

食後のお飲み物

【アレルゲン情報】

■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：**和洋お子様料理～ハンバーグ～**
期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：3,850円

■お品書き

煮込みハンバーグ

握り寿司

天婦羅

ミニサラダ

スープ

デザート

【アレルゲン情報】

■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.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

コースダイニング「Zui　COURSE DINING - 瑞（ずい）」

メニュー名：**和洋お子様料理～ステーキ～**
期間：2026年7月18日～2026年12月29日まで
料金：5,940円

■お品書き

ステーキ

造里

天婦羅

スパゲティ

ミニサラダ

御飯

味噌汁

デザート

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

鮨割烹「みおり」

メニュー名：**鮨割烹お任せコース**
期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：16,500円

■お品書き

最初の一品	松茸のお出汁
先付け	焼茄子の茶碗蒸し
前菜	柿の白和え 甘海老の酒盗和え 青菜と舞茸のお浸し
造里	戻り鰹たたき　烏賊 あしらい
揚物	松茸と淡路鱧の天麩羅 藻塩　レモン
お寿司	鯛　鮪　鰹　雲丹　太刀魚　鱧寿司
赤出汁	
デザート	特製デザート
甘味	黒大豆饅頭

10/1～　3日前予約
仕入の状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

10月のレストランメニュー

有馬六彩

〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

ご朝食

メニュー名：**和朝食膳(数量限定、ご予約制)**
期間：2026年10月1日～2026年11月30日まで
料金：3,960円

■お品書き

りんご甘酒

焼き茄子と木ノ子のお浸し
鮪とろろ
有馬ちりめん
湯葉紫香和え
牛肉牛蒡しぐれ
香の物

饅頭　銀餡

出汁巻き玉子
染め卸し

白鷺サーモン塩焼き
丸十薩摩揚げ

兵庫県丹波篠山産こしひかり

鳴門若芽と厚揚げの味噌汁

季節物

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

10月のレストランメニュー

有馬六彩

〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

ご朝食

メニュー名：**朝食トラットリア＆ブッフェ**
期間：2026年7月19日～2026年12月29日まで
料金：大人(13才以上)　3,300円
中人(7～12才)　1,980円
小人(4～6才)　1,320円

メニュー名：**朝食テイクアウトブッフェ**
期間：2026年7月19日～2026年12月29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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

10月のレストランメニュー

有馬六彩

〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

低アレルゲン対応メニュー

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

有馬六彩
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町341-1
TEL.078-903-1109

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