

お料理のご案内～有田ファミリークラブ～

※消費税込みです。
※ 1 人前の金額です。

朝食	7才以上	550円	3才～6才	440円	※朝食のお申込みがない場合、朝食時レストランへはご入場頂けません。 (2才以下は除く)
	営業時間 7：15～9：00 閉店				
	パン食の用意はございません。ご飯でのご提供です。				

昼食	7才以上	550円	3才～6才	495円
	営業時間 12:00～13:00 閉店			

◆朝食・昼食→2歳以下のお子様は無料です。

夕食	営業時間 18:00～20:00 閉店 (19時迄にお入りください)
----	------------------------------------

※大広間をご希望の場合※

- ・ご希望の場合は、事前に空き状況をお問い合わせください。
- ・ご用意できた場合でも、社用の利用が入ってきた場合は、ご利用頂けません (社用優先です)
- ・洋食(2200円・3850円)をお選びの場合はご利用頂けません。

※お祝い事等ご利用の際は、ご予約時にご相談ください。

デザートをお祝いプレートに変更してご提供致します。

※お食事の注文がない方(ご飯味噌汁セット含む) へは対応致しかねますのでご了承ください。



※お花の手配を承ります。

夕食時にサプライズでお渡しできる、フラワーアレンジメントの手配を承ります。

ご希望の場合は、事前にご相談ください。



メニュー	金額	連泊の場合、お料理内容を変更させていただきます。
和食	2,200円	・季節のお料理 (約5品+ご飯・汁物・香物・水菓子)
洋食		・前菜・スープ・パン・サラダ・肉料理・魚料理・デザート・コーヒー
和食懐石	3,850円	・季節のお料理 (約7品+ご飯・汁物・香物・水菓子)
洋食コース		・前菜①・前菜②・スープ・パン・サラダ・肉料理・魚料理・デザート・コーヒー

3850円和食懐石 おしながき

ご提供期間：8月29日～10月



前菜 季節の前菜八種盛り
造り 本日の鮮魚三種盛り
温物 松茸入り茶わん蒸し
小鍋 熊野和牛すき焼き
揚げ物 松茸・大海老と季節の野菜
酢物 戻り鰯の薬焼き
蒸物 松茸と鰻の土瓶蒸し
水菓子 紀州べったら漬
香物 松茸ごはん
ご飯 季節のデザート

3850円洋食コース メニュー

ご提供期間：8月29日～10月



1stオードブル 季節のアンティパスト4種
2nd 戻り鰯の薬焼き レモンブルーブランソース
季節のスープ
パン
プリモ 茸のリゾット トリュフの香
魚料理 松茸と伊勢海老のソテー 茸のデュクセル
肉料理 ヘレスステーキ 地野菜添え
デザート ケーキとフルーツ
コーヒーorオレンジジュース

2200円和食 おしながき

前菜 季節の前菜八種盛り
造り 本日の鮮魚二種盛り
温物 松茸入り茶わん蒸し
小鍋 海鮮寄せ鍋
揚物 大海老と季節の地野菜
ご飯 松茸ごはん
汁物 なめ茸のお味噌汁
香物 紀州べったら漬け
水菓子 季節のデザート

2200円洋食 メニュー

オードブル 季節のアンティパスト4種
季節のスープ
パン
プリモ 茸のリゾット トリュフの香
魚料理 鯛のソテー 茸のデュクセル
肉料理 熊野牛ハンバーグ
デザート ケーキとフルーツ
コーヒーorオレンジジュース

鍋懷石

金額	すきやき	しゃぶしゃぶ	紀州寄せ鍋
3,850円			
受付			
2 人前以上			
提供期間			
通年			
内容	和牛クラシタ（200 g / 1 人前） お鍋・先付・お造り・酢物・ご飯・香物・水菓子		伊勢エビor鮑・鶏肉・豚肉・足赤海老・魚 鍋・先付・造り・小鉢・ご飯・香物・水菓子

お子様セット

金額	ハンバーグセット	海老フライセット	焼肉セット
770円			
アレルギー	卵・小麦・乳	海老・小麦	ー
内容	ハンバーグ 130g	海老フライ 2尾	牛バラ80g
他	対象年齢：10歳位まで メイン+付合せ（約4種）・ご飯・デザート・ジュース付 ご飯とお味噌汁のみの用意もございます。		

追加料理	■ 追加料理のみのご注文は承れません ■ 全て事前予約制です。 ■ 食品衛生上、客室への持ち出しは一切お断りしております。
------	--

お造り盛合せ ※写真は一例です。季節により変動			
			
料金	3,630円	5,500円	11,000円
内容	2～3人前	4～5人前	5～6人前

	鯛の姿造り	握り寿司盛合せ	さば棒寿司
			
料金	3,630円	3,630円	990円
内容	4～5人前	4～5人前 ※写真は一例です ※ワサビ抜き (ワサビは別添え)	8切

	さざえのつぼ焼き	車海老の塩焼き	有頭海老フライ
			
料金	660円	660円	1,210円
内容	2個	1尾	2尾・タルタルソース付

	鯛のアラ炊き	フルーツ盛合せ	大海老の天婦羅
			
料金	1,210円	1,870円	1,210円
内容	2～3人前	3～4人前	3尾

	和風ステーキ	焼鯛
		
料金	1,870円	1,870円
内容	和牛ロース100g	約800g・4～5人前

期間限定◇贅沢な一品をお楽しみください◇	
伊勢海老のお造り	伊勢海老の蒸焼き
	
料金	3,630円
内容	1尾/約250g
ご提供期間	10月1日～翌2月限定

ドリンクメニュー

※ご注文は当日お伺いいたします。

※下記は一例です。

アルコール	金額
瓶ビール（中）	375 円
生ビール（中）	391 円
日本酒（1合）	183 円
ひれ酒	352 円
チューハイ	231 円
グラスワイン	352 円
水割り	231 円
ハイボール・コークハイ	319 円
和歌山ジンジャールハイボール	374 円
冷酒二種飲み比べセット	363 円
冷酒三種飲み比べセット	715 円
てまり梅酒飲み比べセット	400 円
梅酒	295 円
てまり梅酒	400 円

日本酒	金額
鯨波（大吟醸）	3,520 円
黒牛	1,945 円
黒牛・グラス	495 円
紀土	1,657 円
紀土・グラス	414 円
カラクチキッド	1,452 円
カラクチキッド・グラス	363 円
紀土・スパークリング	1,452 円

焼酎・麦	金額	焼酎・芋	金額
中々	1,695 円	さつま白波	1,144 円
中々・グラス	250 円	さつま白波・グラス	176 円
吉四六	3,485 円	きろく	1,524 円
吉四六・グラス	503 円	きろく・グラス	238 円
焼酎・米	金額	紫の赤兎馬	2,010 円
山せみ	1,608 円	紫の赤兎馬・グラス	302 円
山せみ・グラス	251 円	天使の誘惑	3,914 円
瀬祭焼酎	4,598 円	天使の誘惑・グラス	558 円
瀬祭焼酎・グラス	535 円		

ソフトドリンク	金額
オレンジジュース	152 円
カルピスウォーター	152 円
ウーロン茶	152 円
コーラ	152 円
ジンジャエール	152 円
梅ジュース	103 円
生姜生絞りジンジャエール	187 円
梅一雫ジンジャエール	187 円
伊藤農園みかんしぼり100%	285 円

赤ワイン（ボトル）	金額
プレジディアル・テュニユヴァン ルージュ	2,112 円
アンテュ・カベルネソーヴィニヨン	3,072 円
バローロ	5,146 円
シャトー オルムドベズ 2017	5,415 円
白ワイン（ボトル）	金額
シュバルツカッツ	1,573 円
ローザンリースリングトロッケン	2,057 円
コルディエラ シャルドネ	2,824 円
シャブリ	3,388 円
サンセール サンフランソワ	4,840 円
スパークリングワイン	金額
天使のアスティ	2,710 円

ノンアルコール	金額
スパークリングワイン	
ピエールゼロブランドブラン	772 円

リキュール	金額
有田みかん＆白ワイン	660 円
和歌山じゃばら＆白ワイン	660 円
和歌山ゆず＆白ワイン	660 円
和歌山桃＆白ワイン	660 円
各種 グラス販売	335 円

他	金額
乾き物おつまみ・大	1,111 円
乾き物おつまみ・小	572 円
アイスクリーム各種	187 円