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(1870円・3300円）をお選びの場合はご利用頂けません。

※お祝い事等でご利用の際は、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：５月～６月

先付　新緑豆腐　雲丹キャビアのせ
前菜　季節の前菜七種盛り
造り　本日の鮮魚三種盛り
小鍋　熊野和牛出汁しゃぶしゃぶ
陶板　鮑と足赤海老のバター焼き
揚物　和牛ヒレ・鰻・地元野菜
汁物　赤だし
ご飯　新生姜ご飯
香物　紀州南高梅
水菓子　季節のデザート

3850円洋食コース　メニュー

ご提供期間：５月～６月

1stオードブル　季節のアンティパスト４種
2ndオードブル　マグロのタルタル
スープ　新じゃがのポタージュ
パン
プリモ　湯浅しらすのレモンパスタ
魚料理　イサキと足赤海老のソテー
粒マスタードバターソース
肉料理　和牛ヒレカツ
デミグラスソースと山葵ヨーグルトソース
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

先付　新緑豆腐・雲丹とキャビア
前菜　季節の前菜七種盛り
造り　本日の鮮魚二種盛り
小鍋　紀州みかん豚バラ鍋
揚物　鰻・海老・地野菜
ご飯　新生姜ごはん
汁物　赤だし
香物　紀州南高梅
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
スープ　新じゃがのポタージュ
パン
プリモ　湯浅しらすのレモンパスタ
魚料理　イサキのソテー
粒マスタードバターソース
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

鍋懐石

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（200ｇ/１人前） お鍋・先付・お造り・酢物・ご飯・香物・水菓子		伊勢エビ・鶏肉・豚肉・足赤海老・魚鍋・先付・造り・小鉢・ご飯・香物・水菓子

金額	鱧しゃぶ
3,850円	
受付	
４人前以上	
提供期間	
６月～８月	
内容	鱧(1人前約250g）先付・鱧天婦羅・酢物・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			
ｱﾚﾙｷﾞｰ	卵・小麦・乳	海老・小麦	―
内容	ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ130ｇ	海老ﾌﾗｲ２尾	牛バラ80ｇ
	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		
他	ご飯とお味噌汁のみの用意もございます。		

追加料理	追加料理のみのご用意はさせて頂けません。

	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	鮑の蒸焼きorバター焼き
料金	1,870円	1,870円	3,300円
内容	和牛ﾛｰｽ100ｇ	約800ｇ・4～5人前	1個/約250ｇ
			3月～8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）	355 円
生ビール（中）	381 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
和歌山ｼﾞﾝｼﾞｬｰﾊｲﾎﾞｰﾙ	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）	3,080 円
黒牛	1,945 円
黒牛・グラス	495 円
紀土	1,452 円
紀土・グラス	363 円
カラクチキッド	1,272 円
カラクチキッド・グラス	328 円
紀土・ｽﾊﾟｰｸﾘﾝｸﾞ	1,210 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	141 円
ジンジャエール	141 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
シャトー・ピュイグロー	2,710 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
シャトーシャススプリーン	5,647 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	1,404 円

焼酎・麦	金額
中々	1,695 円
中々・グラス	250 円
吉四六	3,485 円
吉四六・グラス	503 円
焼酎・米	**金額**
山せみ	1,608 円
山せみ・グラス	251 円
獺祭焼酎	4,598 円
獺祭焼酎・グラス	535 円

焼酎・芋	金額
さつま白波	1,144 円
さつま白波・グラス	176 円
きろく	1,524 円
きろく・グラス	238 円
紫の赤兎馬	2,010 円
紫の赤兎馬・グラス	302 円
天使の誘惑	3,914 円
天使の誘惑・グラス	558 円

ノンアルコール スパークリングワイン	金額
ピエールゼロブランドブラン	715 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