

# 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	484円	3才～6才	418円
	営業時間 7:15～9:00閉店			

※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)

昼食	7才以上	545円	3才～6才	484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	2,057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	3,630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

3630円和食懐石 おしながき  
ご提供期間：9月～10月



先付 松茸 玉子豆腐  
前菜 季節の前菜七種盛り  
造り 本日の鮮魚三種盛り  
小鍋 熊野和牛すき焼き  
焼物 金目鯛と地野菜のバター焼  
揚物 海老・白身磯辺・地野菜  
蒸物 土瓶蒸し  
ご飯 松茸ごはん  
水菓子 季節のデザート

3630円洋食コース メニュー  
ご提供期間：9月～10月



1stオードブル 季節のアンティパスト5種  
2nd スモークサーモンと秋野菜の温サラダ  
スープ 南京のポタージュ  
パン  
アンティ 白身魚ときのこのアヒージョ  
魚料理 金目鯛ソテー・松茸添え  
肉料理 ヘレスステーキ  
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

2057円和食 おしながき

前菜 二種盛り  
 造り 本日の鮮魚二種盛り  
 小鍋 鴨鍋  
 揚物 海老・白身磯辺・地野菜  
 ご飯 松茸ごはん  
 汁物 松茸のお吸い物  
 香物 紀州南高梅  
 水菓子 季節のデザート

2057円洋食 メニュー

オードブル 季節のアンティパスト5種  
 スープ 南京のポタージュ  
 パン  
 アンティ 白身魚ときのこのアヒージョ  
 魚料理 金目鯛のソテー  
 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
3,630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

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
726円			
アレルギー	卵・小麦・乳	海老・小麦	—
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	追加料理のみのご用意はさせていただきます。		
------	-----------------------	--	--

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	907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	605円	605円	1,210円
内容	2個	1尾	2尾・外外リース付

	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	1,815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	1,815円	1,815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	3,388円	
内容	1尾/約250g	
ご提供期間	9月21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）	345 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
ハイボール	319 円
和歌山ジンジャールハイボール	374 円
日本酒二種飲み比べセット	319 円
日本酒三種飲み比べセット	715 円
てまり梅酒飲み比べセット	363 円
梅酒	275 円
てまり梅酒	363 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	1,315 円
紀土・グラス	330 円
カラクチキッド	1,201 円
カラクチキッド・グラス	308 円
紀土・スパークリング	1,144 円

ソフトドリンク	金額
オレンジジュース	152 円
コーラ	141 円
梅ジュース	99 円
ウーロン茶	152 円
ジンジャエール	141 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
カルピスウォーター	152 円

赤ワイン（ボトル）	金額
アンテュ・カベルネソーヴィニヨン	2,710 円
シャトー・ピュイグロー	2,710 円
バロー・ロ2018	4,210 円
ブルゴーニュ・ロンスヴィ2017アルロー	5,200 円
シャトー・ラトゥールカルネ2019	5,647 円
白ワイン（ボトル）	金額
シュバルツカッツ	1,364 円
ローザンリースリングトロックン	2,057 円
コルディエラ シャルドネ	2,621 円
シャブリ	3,388 円
サンセール サンフランソワ	4,646 円
スパークリングワイン	金額
天使のアスティ	1,200 円

焼酎・麦	金額	焼酎・芋	金額
中々	1,360 円	さつま白波	1,144 円
中々・グラス	217 円	さつま白波・グラス	176 円
42.195	1,397 円	海童 祝いの赤	1,518 円
42.195・グラス	217 円	海童 祝いの赤・グラス	242 円
吉四六	3,212 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	1,927 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	4,004 円	天使の誘惑・グラス	558 円
瀬祭焼酎・グラス	535 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	715 円

ウイスキー・ボトル	金額
リザーブ	2,490 円
シーバスリーガル	3,927 円

乾き物	金額
おつまみ・大	1,111 円
おつまみ・小	572 円
チョコレート	572 円