

# 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・プリモ・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6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・プリモ・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：3月～5月



水菓子	汁物	香物	ご飯	揚げ物	焼物	小鍋	炊合	造り	前菜
	すし	筍	ごぼ	桜海老	熊野和牛	桜鯛と鮑	若竹煮	本日の鮮魚	季節の前菜
	求肥	まじり	漬けん	のかき揚げ	と筍の陶板焼き	のしゃぶしゃぶ		三種盛り	八種盛り
	抹茶								
	笹巻								
	麩								

### 3630円洋食コース メニュー

ご提供期間：3月～5月



1stオードブル 季節のアンティパスト5種  
2ndオードブル 熊野和牛ローストビーフ  
スープ プティ・ポワ  
パン  
プリモ 新じゃがと新玉葱のキッシュ  
魚料理 鮑と鰯、筍のソテー 山葵ソース  
肉料理 ヒレスステーキ 春野菜添え  
デザート ケーキ二種とフルーツ  
コーヒーorオレンジジュース




2057円和食 おしながき

水菓子 汁物 香物 ご飯 揚物 小鍋 炊合 造り 前菜  
 すまばご 筍ごはん 桜鯛のしゃぶしゃぶ 桜海老のかき揚げ 若竹煮 本日の鮮魚二種盛り 季節の前菜八種盛り

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 プティ・ポワ  
 パン  
 プリモ 新じゃがと新玉葱のキッシュ  
 魚料理 サワラと筍のソテー 山葵ソース  
 肉料理 熊野牛ハンバーグ 春野菜添え  
 デザート ケーキ二種とフルーツ  
 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
3,630円			
受付			
2人前以上			
提供期間			
通年	和牛クラシタ (200g/1人前)		鮑・鶏肉・豚肉・足赤海老・魚
内容	お鍋・先付・お造り・酢物・ご飯・香物・水菓子		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	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・外付けソース付

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	1,815円	1,210円
内容	2～3人前	3～4人前	3尾

和風ステーキ	焼鯛	鮑の蒸焼きorバター焼き
--------	----	--------------



料金	1,815円	1,815円	3,025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。

★飲物類は宿泊室へのお持ち帰りも可能です。グラス・氷等、必要な場合はお渡します。夕食終了時にお声がけください。  
(グラス販売品除く)

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	103 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オン	2,710 円
シャトー・ピュイグロ	2,710 円
パローロ2018	4,210 円
ブルゴニョ・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
獺祭焼酎	4,004 円	天使の誘惑・グラス	558 円
獺祭焼酎・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