



この度、当館の料理長に就任いたしました吉村と申します。
私の料理に対するこだわりは、料理の中に季節感と清潔感を見出すこと。
当館のスローガンである、「すべてはお客様を笑顔にするために・・・」
の気持ちを料理に込めて、地産地消にこだわり、
有馬の四季を感じていただける料理をご提供したいと思っております。
今後ともご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願ひ申し上げます。

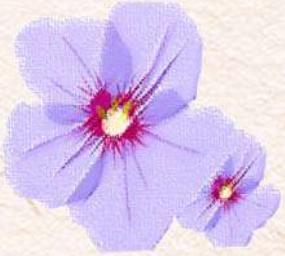
料理長 吉村 秀樹

令和元年 7月

特撰有馬会席

葵

～あおい～



8,400円コース

～お品書き～

先付 白ずいき 鯛酒盃掛け

前菜 季節の旬彩の盛合せ

吸物 トマト豆腐

造里 御造里三種盛

焚物 冬瓜 焼茄子 鰻

焼物 和牛フィレ肉陶板焼き
焼き野菜

台物 胡麻豆腐揚げ出し
湯葉餡かけ

お食事 兵庫県三田産こしひかり
赤出汁 香の物

デザート 季節の水菓子



会席のお料理は、当日午後8時までにご注文くださいませ。

表示の料金には消費税(8%)、サービス料(10%)が含まれておりません



こだわり創作料理

六甲

～ろっこう～



7,200円コース

～お品書き～

先付 薯蕷豆腐

前菜 季節の旬彩盛合せ

スープ ビシソワーズ

造里 御造里二種盛

一品 ニヨッキトマトソース掛け

肉料理 コールドビーフ
野菜ビネグレット

台物 冬瓜 焼茄子 鰻

お食事 兵庫県三田産こしひかり
香の物 赤出汁

デザート 季節の水菓子



会席のお料理は、当日午後8時までにご注文くださいませ。

表示の料金には消費税(8%)、サービス料(10%)が含まれておりません

有馬美味会席

華

～はな～



6,100円コース

～お品書き～

先付	薯蕷豆腐
前菜	季節の旬彩盛合せ
造里	御造里三種盛 あしらい一式
焚物	和牛すき焼き 鍋野菜
焼物	鮑塩焼き
台物	鰯梅肉揚げ
お食事	兵庫県三田産こしひかり 香の物 赤出汁
デザート	季節の水菓子



会席のお料理は、当日午後8時までにご注文くださいませ。

表示の料金には消費税(8%)、サービス料(10%)が含まれておりません

和食彩御膳料理

奏

～かなで～

5,100円コース 季節の口取り・造里・小鍋・
台物・お食事・水菓子



好みに合わせた
2種類のお子様料理

「Little（リトル）」！！

(揚物・焚物・サラダ・ご飯・赤出汁・漬物・デザート)

1,000円 ※小学3年生以下対象メニューです

「Big（ビッグ）」！！

(フライ・からあげ・焼魚・焚物・サラダ・
ご飯・赤出汁・漬物・デザート)

2,200円

※小学生高学年までの対象メニューです。成人的なご利用はご遠慮ください。

～アラカルト～

逸品料理

お造り

5種盛	¥2,380
白身魚造り／薄造り	¥1,530
本まぐろ	¥1,430

魚料理

鯛の荒炊き	¥1,500
鰻の蒲焼き（外国産）	¥1,800

サラダ・酢の物

大根と水菜のサラダ	1人前	¥450
	2人前	¥700
彩りサラダ	1人前	¥600
	2人前	¥900
スライストマト		¥480
本日の酢の物		¥960

天麩羅・揚げ物・肉料理

季節野菜の天麩羅	¥1,240
天麩羅盛り合せ	¥1,910
有頭海老フライ	¥1,720
～自家製ピクルスを使った タルタルソース添え～	

黒毛和牛のカットステーキ	¥3,340
～温野菜添え～	

ご飯とともに

漬物盛り合わせ	¥480
ご飯セット	¥670
～白ご飯・汁物・香の物・佃煮～	

デザート

アイスクリーム	¥430
～バニラ・抹茶・チョコレートから 2種類お選びください～	
シャーベット	¥430

