



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 2 年 1 月

特撰有馬会席

葵

～あおい～



8,400円コース

～お品書き～

先付	氷頭なます雲掛け
前菜	季節の旬彩の盛合せ
吸物	蟹真丈
造里	御造里3種盛 あしらい一式
焚物	牛すきやき鍋 鍋野菜
焼物	鱈西京漬
台物	河豚唐揚げ
お食事	兵庫県三田産こしひかり 赤出汁 香の物
デザート	季節の果物



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(10%)、サービス料(10%)が含まれておりません。

※仕入れの都合により、内容を変更する場合がございます。予めご容赦くださいませ。



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	数ノ子とセロリお浸し
前菜	季節の旬彩盛合せ
スープ	蛤のミネストローネ
造里	白身薄造里 あしらい一式
洋皿	ビーフシチュー
焼物	甘鯛のポワレ 白ワインソース掛け
台物	蟹と水菜の合え物
お食事	兵庫県三田産こしひかり 香の物 赤出汁
デザート	季節のデザート



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(10%)、サービス料(10%)が含まれておりません。

※仕入れの都合により、内容を変更する場合がございます。予めご容赦くださいませ。



有馬美味会席

華

～はな～

6,100円コース

～お品書き～

先付 氷頭なます霧掛け

前菜 季節の旬彩盛合せ

造里 御造里三種盛り
あしらい一式

鍋物 牛すきやき鍋
鍋野菜

焼物 鰯照焼き

台物 蟹の酢の物
若布 胡瓜 レモン

お食事 兵庫県三田産こしひかり
香の物 赤出汁

デザート 季節のデザート



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(10%)、サービス料(10%)が含まれておりません。

※仕入れの都合により、内容を変更する場合がございます。予めご容赦くださいませ。



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・鍋物・
台物・お食事・水菓子



「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。成人的方のご利用はご遠慮ください。

※表示の料金には消費税(10%)、サービス料(10%)が含まれておりません。

※仕入れの都合により、内容を変更する場合がございます。予めご容赦くださいませ。

～御予約制～

鍋料理 (2名様より承ります)

特撰国産和牛しゃぶしゃぶ **¥6,100** (¥7,381)

(先付・国産和牛霜降り肉・野菜盛・餅・うどん・デザート)

特撰国産和牛すき焼き **¥6,100** (¥7,381)

(先付・国産和牛霜降り肉・野菜盛・餅・うどん・デザート)

当日前日午後5時までにご注文くださいませ。

料理長特別会席

特別会席『金泉』 **¥10,000** (¥12,100)

旬の食材を存分に味わう会席(7~8品)をご用意させて頂きます。

前日前日午後8時までにご注文くださいませ。

舟盛り・季節の鍋料理 (2名様より承ります)

舟盛り (4~6名様) **¥10,000~** (¥12,100~)

鱧すき鍋 (6月~8月) **¥7,200** (¥8,712)

(先付・瀬戸内産鱧・野菜盛・うどん・デザート)

寄せ鍋 (10月~2月) **¥5,500** (¥6,655)

(先付・海鮮、鶏・野菜盛・うどん・デザート)

ふく鍋 (12月~2月) **¥10,000~12,000** (¥12,100~¥14,520)

(河豚ひれ酒・先付・てっさ・唐揚げ・てっちらり・野菜盛・うどん・デザート)

牡丹鍋(12月~2月) **¥6,100** (¥7,381)

(先付・牡丹肉・野菜盛・うどん・デザート)

前日前日午後8時までにご注文くださいませ。

() 内は税金・サービス料込みの価格です。