



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 3 月

特撰有馬会席

葵

～あおい～



8,400円コース

～お品書き～

先付 花山葵つんつん漬け

前菜 季節の旬彩の盛合せ

吸物 油目葛打ち

造里 御造里四種盛
あしらい一式

焚物 牛しゃぶしゃぶ鍋
鍋野菜

焼物 竹ノ子木ノ芽焼き

台物 稚鮎の天麩羅
春野菜

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～

口取り 季節の旬彩盛合せ

吸物 うすい真丈

造里 カツオカルパッチョ

洋皿 イタヤ貝の香草パスタ

焼物 カレイクリーム焼き
雲丹添え

台物 牛しゃぶしゃぶ鍋

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	三種盛り
吸物	うすい真丈
造里	御造里三種盛り あしらい一式
焚物	若竹煮
焼物	牛陶板焼き
台物	稚鮎天婦羅 春野菜
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。