



山波 レストランメニュー一覽

※表示金額はサービス料・消費税込み

《オテル・ド・マロニエ湯の山温泉》

夕食

ご飯・お味噌汁・香の物付き

マロニエ会席.....15,500円

食前酒・八寸・椀物・造り・台物・煮物・焼物
揚物・酢の物・水物 等10品
※三重の味覚3品確約

雅会席.....13,000円

食前酒・八寸・椀物・造り・台物・煮物・揚物
酢の物・水物 等9品
※三重の味覚3品確約

花会席.....10,500円

食前酒・八寸・椀物・造り・台物・煮物・揚物
酢の物・水物 等9品
※三重の味覚2品確約

月会席.....8,000円

八寸・椀物・造り・台物・煮物・焼物
酢の物・水物 等8品
※三重の味覚1品確約

山波会席.....5,500円

八寸・造り・台物・煮物・焼物
酢の物・水物 等7品

お子様膳.....3,300円

お造り・揚物・他2品
ご飯・味噌汁・水菓子・1ドリンク

※品数・料理は時期によって変動します。
※予約制です。3日前までにお申し込みください。

朝食

◆大人.....2,200円

◆小人.....1,400円

昼食

小鉢・ご飯・お味噌汁・香の物付き

◆お造り定食.....3,000円

◆天婦羅定食.....3,000円

※予約制です。前日19時までにお申し込みください。

一品料理

◆お造り ◆揚げ物 ◆お食事

※繁忙日は10分以上お待ちいただく場合がございます。

お飲み物

◆ビール ◆日本酒 ◆焼酎

◆ワイン ◆ウイスキー

◆ソフトドリンク

営業時間

夕食 / 17:30~21:30 (21:00オーダーストップ)
朝食 / 7:30~10:00 (9:30オーダーストップ)
昼食 / 12:00~14:00 (13:00オーダーストップ)

お食事メニュー

(お食事は、前日までに要予約)

- ◇ 知多風会席 10,500円
- ◇ 渚..... 8,000円
- ◇ 白砂 5,500円
- ◇ 内波膳 4,800円
- ◇ 知多牛
陶板焼き御膳 10,500円

◇ 旬の味覚 (3日前までにご予約ください)
旬の食材を使った、春夏秋冬の特選1泊2食付きプランです
旬の味覚メニューは時期により内容・料金が異なりますので
お問い合わせください

◇ お子様膳 3,850円
・海老フライ、お刺身、茶碗蒸し、肉陶板焼き、
釜飯(白ごはん)、味噌汁、デザート(食事内容変更あり)

◇ お子様プレート..... 2,200円
・ハンバーグ、唐揚げ、茶碗蒸し、ごはん、味噌汁、
デザート(食事内容変更あり)
※小学生未満のお子様に限ります

◇ 朝食

【バイキング】		【お定食】	
大人	2,000円	大人	2,000円
小学生	1,500円	小人(一律)	1,500円
幼児(4~6歳)	1,000円		
3歳	500円		
2歳以下	無料		

一品料理

新鮮な知多半島の幸を盛りつけた活け造りや、一品料理をどうぞ。

- ◇ 伊勢海老(2~3人前) 8,000円 ~ 時価
- ◇ 平目姿造り(3~4人前) 7,000円 ~ 時価
- ◇ 鯛姿造り(3~4人前) 5,000円 ~ 時価
- ◇ 鮑刺身 5,000円 ~ 時価
- ◇ 鮑ステーキ..... 5,000円 ~ 時価
- ◇ 海老フライ 1尾 1,000円
- ◇ 知多牛の陶板焼き 5,500円
- ◇ 刺身(松) 4,000円
- ◇ 刺身(竹) 3,000円
- ◇ 旬の煮魚 2,000円

鍋料理

知多半島の幸を詰め込んだ心温まるおもてなし。

- ◇ 河豚鍋(冬季) 1人前 5,500円
- ◇ 寄せ鍋 1人前 4,400円
- ◇ 雑炊セット 1人前 750円

※鍋料理は2名様からご予約承ります

※夕食は2日前までにご予約ください

和会席

◆しらすぎ《要予約》…………… ¥5,500

*ミニ会席風に少しづつ

・前菜・お造り・進肴・蓋物・おまかせ二品・食事
・デザート

◆飛騨路会席《要予約》…………… ¥9,000

*下呂の夜景を眺めながら会席料理を

・食前酒・先付・前菜・先吸物・お造り・進肴・蓋物
・焼物・おまかせ二品・食事・デザート

◆マロニエ会席《要予約》…………… ¥11,500

*ちょっと贅沢に料理長おすすめの本格懐石を

・食前酒・先付・前菜・先吸物・お造り・進肴・蓋物
・焼物・おまかせ二品・食事・デザート

お好み牛コース

◆飛騨牛陶板焼《要予約》…………… ¥11,000

*名産の飛騨牛をお好みの焼き加減で!

・前菜・お造り・飛騨牛(130g)・サラダ
・おまかせ一品・食事・デザート

◆飛騨牛サーロインステーキ《要予約》
…………… ¥11,000

*名産の飛騨牛をステーキで!

・前菜・お造り・サーロインステーキ(130g)・サラダ
・おまかせ一品・食事・デザート

◆飛騨牛フィレステーキ《要予約》
…………… ¥11,000

*名産の飛騨牛をステーキで!

・前菜・お造り・フィレステーキ(100g)・サラダ
・おまかせ一品・食事・デザート

《オテル・ド・マロニエ下呂温泉》

鍋料理 (2名様より)

◆飛騨牛すきやき鍋《要予約》

…………… ¥11,500

・前菜・お造り・飛騨牛(160g)・盛り野菜・食事・デザート

◆飛騨牛しゃぶしゃぶ鍋《要予約》

…………… ¥11,500

・前菜・お造り・飛騨牛(160g)・盛り野菜・食事・デザート

お子様用 (12才未満のお子様に限ります)

◆オムライス…………… ¥1,200

◆お子様膳(おつきさま)…………… ¥1,500

// (おほしさま)…………… ¥3,300

朝食

◆和定食・洋定食・朝粥定食…………… ¥2,200

◆お子様和定食・洋定食…………… ¥1,500

※宿泊状況により定食がバイキングに変わることがあります。

昼食 (当日午前10時までにご予約ください)

◆うどん・そば(ざる・山菜)…………… ¥1,000

◆天婦羅(うどん、そば)…………… ¥1,200

◆親子丼…………… ¥1,200

◆天婦羅丼…………… ¥1,600

◆おまかせ…………… ¥1,600

一品料理

◆お造

まぐろ…………… ¥2,200

白身…………… ¥2,200

盛り合せ(三種)…………… ¥3,200

(五種盛)…………… ¥3,400

◆揚げ物

野菜天ぷら…………… ¥2,300

天ぷら盛り合せ…………… ¥3,400

鶏からあげ…………… ¥1,000

海老フライ(1本)…………… ¥500

◆焼物

飛騨牛朴葉ステーキ(150g)

…………… ¥6,800

飛騨牛朴葉味噌ステーキ(50g)

…………… ¥3,400

川魚の塩焼…………… ¥1,700

ハンバーグ(1個)…………… ¥750

◆その他 季節の酢の物…………… ¥550

漬物盛り合せ…………… ¥500

◆御飯 おにぎり…………… ¥300

御飯セット…………… ¥900

※表示料金は税サ込価格となります。

オテル・ド・マロニエ下呂温泉