



レストラン グリーンビレッジ

本館・宿泊館2階 (86席) TEL:078-743-8000 FAX:078-743-8003

【営業時間】

ご朝食 7:00~9:30
ご昼食 11:00~14:00

ご夕食 17:30~20:00

*ラストオーダーは営業時間の30分前となります。

【ご朝食】 予約制 ご利用人数が少ない場合は定食のご用意になります。

モーニングブッフェ (大人) ¥2,000 モーニングブッフェ (4歳~小学6年生) ¥1,000

席数に限りがございますのでお断りする場合もございます。

【ご昼食】 ※お席のご利用は75分とさせていただきます。
(ドリンクバー・デザート付き)

日替りランチ(平日のみ)	¥1,250		
天婦羅とそば膳	¥1,400		
若鶏の唐揚げ膳	¥1,500		
和風ハンバーグ膳	¥1,500		
三元豚のロースカツ膳	¥1,800		
海鮮ミニちらしとそば膳	¥1,500		
柔らか豚角煮膳	¥1,800		
限定和食膳 (15食限定) (刺身2種)	¥2,000		
旬の魚の煮付け膳 (10食限定)	¥1,800		
季節の花かご膳	¥2,400	キッズランチ ¥1,200

【ご夕食】 予約制 ※お席のご利用は75分とさせていただきます。

和風ハンバーグ膳	¥2,300	(ハンバーグ160g・ご飯・赤だし・甘味)
旬の魚の煮付け膳 (10食限定)	¥2,500	(主菜・刺身2種・ご飯・赤だし・甘味)
柔らか豚角煮膳	¥2,500	(主菜・刺身2種・ご飯・赤だし・甘味)
三元豚のロースカツ膳	¥2,500	(豚カツ・小鉢・ご飯・赤だし・甘味)
ミックスディナー	¥2,800	(大きな海老フライ・唐揚げ2個・ミニハンバーグ 小鉢・ご飯・赤だし・甘味)
季節の花かご膳	¥3,300	(小鉢・口取・造り・煮物・酢物・揚物・ご飯・赤だし・甘味)
陶板焼き膳	¥4,300	(国産牛陶板焼き・刺身2種・天ぷら・ご飯・赤だし・甘味)
キッズディナー (小学生まで)	¥1,800	(サラダ・ハンバーグ・揚物・ご飯・スープ・デザート)

~会席料理(要予約)~ ご昼食・ご夕食

◇ 会席料理 A	¥7,000
◇ 会席料理 B	¥9,000

※1泊2食付きのプランを希望の方は、事前予約が必要になりますので、3日前までにご予約をお願いいたします。

【お飲み物】

瓶ビール アサヒ (中)	¥800	神戸ワイン (フル)	¥4,000
生ビール (中)	¥800	神戸ワイン (ハーフ)	¥2,200
生ビール (小)	¥600	ハウスワイン グラス (白・赤)	¥550
ノンアルコールビール	¥550	ハウスワイン ボトル (白・赤)	¥3,000
日本酒 (180ml)	¥550	コーヒー (Hot/Ice)・紅茶	¥500
吟醸酒 (180ml)	¥750	ココア	¥500
ウィスキー	¥550	ウーロン茶	¥500
焼酎 (麦・芋)	¥550	オレンジジュース	¥500

~飲み放題~ (100分) 広間のみ (成人の方は全員同一メニューでお願いします)

ビール、ウィスキー、焼酎、日本酒、吟醸酒、ワイン、ノンアルコール、オリーブジュース、ウーロン茶	¥2,500
ノンアルコール、オリーブジュース、ココア、ウーロン茶、	¥1,100

- ご宴会用の広間もございます。(要予約、有料:ご飲食代の10%のサービス料、10名様~最大50名様)
- お食事をご希望のお客様は、お早目にご予約をお願いいたします。(満席でお断りする場合がございます)
- ご予算に応じて、お料理内容等のご相談を承ります。
- お食事のご予約をされた後に、人数変更や取消等をされる場合は、ご連絡下さい。
直前のお取消には、下記のキャンセル料金がかかります。
当日⇒100% (当日は予約されたお料理をお出し致します) 前日⇒50%
- 飲食物のお持ち込みには持込料がかかります。詳細はお問合せ下さい。
- ご飯の大盛りはプラス50円、おかわりは一杯100円を頂いております。
- お食事のみのお客様は、¥3,000のご利用で駐車サービス券を1枚お渡し致します。駐車券をレストランにお持ち下さい。
- 食材高騰・仕入れ状況等諸事情により、記載の内容、料金など予告なく変更する場合があります。
- 上記料金は消費税込となっております