



Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2024年7月1日〜2024年8月31日まで
料金: 9,020円

■お品書き

突出し	冷製玉蜀黍豆乳流し 雲丹 小蕃茄 オクラ 花穂
椀盛り	清汁仕立て 鱧真丈 小豆 枝豆 柚
お造り	みはからい
煮物	夏野菜の冷やし煮物 楓冬瓜 南京 海老芝煮 小玉蜀黍
焼物	鮎塩焼き 谷中生姜 青唐焼き浸し 丸十密煮 酢橘
酢の物	焼霜帆立黄身酢掛け 蓴菜 胡瓜 茄子
食事	白飯 赤出汁 香の物
水菓子	冷やしぜんざい ぐり茶羊羹 西瓜 白玉 粒あん

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/28(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
【やまいも】キウイ ゼラチン りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:レセント〜recent〜

期間:2024年7月1日〜2024年8月31日まで
料金:9,020円



■お品書き

オードブル 夏野菜とプロシュート
本日のフロマージュ

デジューム 旬の魚介のパート・フィロ包
み焼き
バルサミコ酢のソース

スープ 三島産のカボチャを使った
冷製スープ

ポワソン 近海伊佐木のソテー
レモンとケッパーのソース

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 静岡国産牛ロースと鴨のコンフィ
ソース・シャスール

デザート 桃のコンポート
赤ワイン風味
お好みのアイスをチョイスして

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/28(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【アレルゲン情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ ゼラチン りんご
【もも】バナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:キッズプレート【4～6才向け】
期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:3,025円



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名：
和洋コース特別メニュー～静岡産和
牛・浜名湖産鰻堪能コース～
期間：2024年6月23日～2024年7月26日まで
料金：16,500円



■お品書き

- 突出し 炙り金目鯛
翡翠茄子 雲丹 煎り酒ジュレ 山葵
- オードブル 蝦夷鮑と初夏の静岡野菜の
ココット焼き
アメーラと焦がしバター醤油の
ソース
- お造り みはからい
- ポワソン 近海鮎魚女のポワレ
二色のソース
- 温物 夏野菜の冷やし煮物
冬瓜 小玉蜀黍 南瓜
海老芝煮 振り柚子
- ヴィアンド お楽しみな具材を包み込んだ
静岡育ち和牛肉
シャトー・ヌフ・デュ・パプの
ソース
- お食事 浜名湖産鰻と天城産本山
葵
土鍋御飯 茶漬け出汁 葱
針海苔
- デザート ニューサマーオレンジを使っ
た
パイナップルのコンポートと
そのジュレ

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
いか いくら 鮭 さば

メニュー名：旬恵～megumi～
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：12,705円



■お品書き

- 突出し 甘鯛東寺蒸し
湯葉 銀鮓 山葵
- デジューム 蝦夷鮑のココット焼き
エスニック仕立て
- スープ 県内産完熟トマトのスープ
- 造り みはからい
- 煮物 鰻冬瓜博多仕立て
蓴菜 オクラ
- ヴィアンド 静岡県産和牛フィレ肉のポ
ワレ
お好みのソースをチョイスし
て
・テリヤキ風ソース
・赤ワインおろしポン酢
・シャスールソース
- お食事 蟹と玉蜀黍の土鍋御飯
赤出汁 香の物
- デザート シャインマスカットと白あんの
取り合わせ

※2日前 17時までの予約になります。

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

※7/28(土)～8/25(日)は特定期間のため、こちら
のメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

メニュー名：縁樹～enju～
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：9,020円



■お品書き

- 先付け 冷製玉蜀黍豆乳流し
雲丹 小蕃茄 オクラ 花穂
- オードブル パイナップルでコンフィにし
た
地養鶏の前菜仕立て
カプレーゼ風
- 造り みはからい
- 煮物 夏野菜の冷やし煮物
楓冬瓜 南京 海老芝煮
小玉蜀黍
- ヴィアンド 静岡産国産牛フィレ肉のポ
ワレ
赤ワイン入りおろしポン酢を
添えて
- 食事 白飯 赤出汁 香の物
- デザート シャインマスカットと白あんの
取り合わせ

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

くるみ ごま【大豆】 まつたけ
【やまいも】 キウイ【ゼラチン】 りんご
もも パナナ【オレンジ】 カシューナッツ
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名: **お子様和洋コース【7～12才向け】**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 4,840円



Cent Quarante サンカラント

メニュー名:和洋御膳

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:6,050円



■お品書き

- 二段箱
- ・冷製玉蜀黍豆乳流し
 - ・季節の饅頭
 - ・鱸ぐり茶塩焼き
 - ・お造り
 - ・鴨のコンフィ サラダ仕立て
 - ・魚介のマリネ
- メイン
- 静岡国産牛のグリエ
テリヤキ風ソース
- お食事
- 白米 香の物 味噌汁
- デザート
- オレンジのババロア
ヨーグルト風味

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/28(土)～8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま 【大豆】 まつたけ
【やまいも】 キウイ 【ゼラチン】 りんご
もも バナナ 【オレンジ】 カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



Cent Quarante サンカラント

メニュー名: 高原ディナーbuffe

期間: 2024年4月1日～2024年12月27日まで

料金: 13才以上 6,050円
70才以上(シニア) 5,500円
7～12才 3,630円
4～6才 2,530円

メニュー名: お子様御膳

期間: 2024年1月4日～2025年3月31日まで

料金: お子様御膳(7～12才向け) 3,630円
お子様御膳(4～6才向け) 2,530円



ランチメニュー

メニュー名:
天城紅姫あまごと季節野菜の天井
期間:2023年6月1日～2024年7月12日まで
料金:2,200円

メニュー名:**駿河湾産釜揚げしらす丼**
期間:2023年6月1日～2024年7月12日まで
料金:1,980円

メニュー名:**ビーフカレー**
期間:2023年4月1日～2024年7月12日まで
料金:ビーフカレー 1,540円

メニュー名:**ミートソーススパゲティ**
期間:2023年4月1日～2024年7月12日まで
料金:1,760円



朝食

メニュー名: **朝食 ブッフェ**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円