



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:4月1日〜Gracieux
【グラシュエ 9皿】

期間:2024年4月1日〜2024年5月31日まで
料金:22,000円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 平貝と帆立貝と季節の青菜
オードブル

二皿目の 桜鯛と行者大蒜のピューレ
オードブル

三皿目の フォアグラと筍のパイ包み
オードブル

四皿目の アオリイカと黄ズッキーニ、
オードブル 柑橘の香り

スープ ホワイトアスパラガスの温
かいエスプーマ

お魚料理 伊勢海老のポテト巻き
ノイリー風味のソース

お肉料理 和牛静岡そだちのフィレ肉
ハーブ香るエシャロットソー
ス

デザート フルーツのコンポジション、
シーバックソーンのソルベを
添えて

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日までのご予約です。

【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、【】でくられたアレルギー物質が

メニュー名:Plaisir【プレズィール 8皿】

期間:2024年4月1日〜2024年5月31日まで
料金:15,400円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 筍とシラスのフリット
オードブル

二皿目の アスパラガスのサラダと雲
オードブル 丹のタルタル

三皿目の 地鶏と春野菜のフリカッセ
オードブル

四皿目の 新玉葱のブリュレ
オードブル

お魚料理 カサゴと菜花
浅利とセロリのソース
or
伊佐木のソテー
ブルギニョン風

お肉料理 ※お選びいただけます。
相州牛ロースステーキ
又は
相州牛フィレスステーキ

デザート 静岡県産メロンと抹茶のスー
プ仕立て

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
前日21時までのご予約です。

【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、【】でくられたアレルギー物質が

メニュー名:Content【コントオン 7皿】

期間:2024年4月1日〜2024年5月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 炙り鰹と春野菜 アンダル
シア風

二皿目の 甘エビとキヌアのサラダ仕
オードブル 立て

スープ 春キャベツと蛤のスープ

お魚料理 姫鯛のポワレ マルテーズ
ソース

お肉料理 国産牛ロースのソテー
赤いフルーツのマスタードソー
ス

デザート 柑橘香るガトーフロマージュ
コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。当日16時までのご予約です。

【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、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

含まれております。

含まれております。



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: **Sophias【ソフィアス 6皿】**

期間: 2024年4月1日～2024年5月31日まで

料金: 12,100円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 桜鯛と行者大蒜のピューレ

スープ ホワイトアスパラガスの温かいエスプーマ

お魚料理 伊勢海老のポテト巻き
ノイリー風味のソース

お肉料理 和牛静岡育ちのフィレ肉
ハーブ香るエシャロットソース

デザート タルトカシス、マロンのアイスクリーム

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。前日21時までのご予約です。

【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。



日本料理 きらく

おすすめ

メニュー名:夕風～ゆうなぎ～
期間:2024年4月1日～2024年5月31日まで
料金:22,000円



- お品書き
- 前菜 海老と細魚黄味寿司 蛸柔煮
白魚浅利酢味噌 天子南蛮漬け
蚕豆海老つつみ ごごみ白酢和え
花卉百合根
- お椀 蛤真丈
- お造り 本日のお造り
- 合肴 白魚と蛸烏賊の胡麻豆腐
- 焼物 金目鯛の塩焼き
- 煮物 長芋紅梅煮 鮑柔らか煮 筍
- 食事 浅利と蛤の炊き込み御飯
止め椀 香の物
- 水菓子 フルーツの盛合わせ
アイス

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※3日前21時までのご予約です。

【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
くすみ【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。
※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:潮騒～しおさい～
期間:2024年4月1日～2024年5月31日まで
料金:14,520円



- お品書き
- 前菜 筍木の芽和え 蛸烏賊の時雨煮
蚕豆翡翠煮 烏賊雲丹焼き
筍と鰹節のゼリー寄せ 海老黄味寿司
子持昆布 花卉百合根 桜麩
- お椀 鯛葛打ち 蓬麩
- お造り 本日のお造り
- 合肴 国産牛もも肉の炙り
- 焼物 太刀魚木の芽柚庵焼き
たらの芽香煎揚げ
- 煮物 桜海老とあおさ豆腐寄せ
- お食事 鯛の炊き込み御飯
止め椀 香の物
- 水菓子 フルーツの盛合わせ
アイス

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※前日21時までのご予約です。

【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
くすみ【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。

メニュー名:栞～しおり～
期間:2024年4月1日～2024年5月31日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 先附 青菜の浸し 鮎魚女のエスカベッシュ
蚕豆 花卉百合根
河海老艶煮 蓮根酢
- お椀 しょつつる仕立て
- お造り 本日のお造り
- 揚物 海老と春野菜の天婦羅
- 焼物 ※お選びいただけます
鯛のアクアパッツァ
金目鯛の煮付け(+2,640円)
国産豚の味噌漬け
国産牛フィレ肉(+1,980円)
- 食事 鯛の炊込みご飯
止め椀 香の物
- デザート フルーツゼリー
アイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※当日16時までのご予約です。

【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
くすみ【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。



日本料理 くらく

メニュー名:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2024年4月1日～2024年5月31日まで

料金:11,000円



■お品書き

先附 青菜浸し のし梅 蚕豆
蛸烏賊 花弁百合根
鯛の子時雨煮
白魚紅梅煮 河海老

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し
鱻鱻館

しゃぶしゃぶ和牛サーロインと野菜のしゃぶしゃぶ

食事 ※お選びいただけます
白御飯 止め椀 香の物
うどん

デザート フルーツゼリー
アイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※1名様からご利用いただけます。
※当日16時までのご予約です。

【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】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。

メニュー名:善〜ぜん〜

期間:2024年4月1日～2024年5月31日まで

料金:6,600円



■お品書き

先附 筍味噌漬け
小柱と分葱の酢味噌和え
しろ菜と揚げの煮浸し
蛸烏賊沖漬け

お造り 本日のお造り

焼物 鰯の黄味マヨ焼き

揚げ物 天婦羅盛合せ

合肴 フォアグラ茶碗蒸し
鱻鱻館

強肴 豚の角煮

煮物 金目鯛の煮付け

食事 白御飯
止め椀 香の物

デザート アイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※前日21時までのご予約です。

【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 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。



buffet オリーヴァ

メニュー名:【6月30日まで】夕食buffet
期間:2024年3月1日～2024年6月30日まで
料金:13才以上 6,600円
70才以上(注意事項参照) 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円

メニュー名:大好評につき3カ月延長!!!
4月・5月・6月の19:20・19:50
【夕食buffet飲み放題】
期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:3,190円



ラウンジ

メニュー名:ラウンジ

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで



朝食

メニュー名:【和朝食】和朝食御膳

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:3,025円

■お品書き

お膳 御殿場産こしひかり
ふわふわかつお
信州味噌の味噌汁
香の物
お供いろいろ
玉子料理
本日の煮物

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 丹那ヨーグルト

ジュース 野菜ジュース
または
丹那牛乳

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日除く

【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、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名:【和朝食】お粥御膳

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:3,025円

■お品書き

お膳 御殿場産こしひかりのお粥
信州味噌の味噌汁
香の物
お供いろいろ
玉子料理
本日の煮物

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 丹那ヨーグルト

ジュース 野菜ジュース
または
丹那牛乳

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日除く

【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、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名:【和朝食】大鰯御膳

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:3,355円

■お品書き

お膳 御殿場産こしひかり ふわ
ふわかつお
信州味噌の味噌汁
香の物
お供いろいろ
玉子料理
本日の煮物

焼き魚 大鰯

デザート 丹那ヨーグルト

ジュース 野菜ジュース
または
丹那牛乳

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日除く

【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、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



朝食

メニュー名:【和朝食】熱海海鮮御膳

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:3,355円



■お品書き

お膳 御殿場産こしひかりの海鮮
丼
信州味噌の味噌汁
香の物
お供いろいろ
玉子料理
本日の煮物

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 丹那ヨーグルト

ジュース 野菜ジュース
または
丹那牛乳

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日除く

【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】まっただけ
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。



アニバーサリーケーキ

メニュー名:テイクアウトケーキ

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:生クリーム4号 4,514円
生クリーム5号 5,108円
チョコクリーム4号 5,346円
チョコクリーム5号 5,940円

メニュー名:レストラン提供ケーキ

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:生クリーム4号 4,598円
生クリーム5号 5,203円
チョコクリーム4号 5,445円
チョコクリーム5号 6,050円

メニュー名:ルームサービスケーキ

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:生クリーム4号 5,808円
生クリーム5号 6,413円
チョコクリーム4号 6,655円
チョコクリーム5号 7,260円



テイクアウトドリンクメニュー

メニュー名:ワイン

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金:タルターニ
Tシリーズ・スパークリング 6,600円
ラ・クロワザード(白or赤) テイクアウト特別価格 5,500円

メニュー名:日本酒

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金:正雪 特別本醸造(720ml) 4,180円
富士錦 伊豆の山々(300ml) 1,210円

メニュー名:ビール

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金:熱海ビール ピルスナー 880円



【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名:洋食二段重〜ステーキ重〜
料金:7,260円



■お品書き
【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】まっただけ
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。

メニュー名:ビーフカレー
料金:3,630円



■お品書き
【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】まっただけ
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。

メニュー名:ピッツァ マルゲリータ
料金:3,025円



■お品書き
【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 まっただけ
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。



【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名:和食二段重
～海鮮ちらし重～
料金:7,260円



■お品書き
【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。

メニュー名:お子様弁当
料金:2,662円



■お品書き
【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。



【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名:
VIALA客室限定ルームサービス
期間:2022年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:2,662円～



夕食テイクアウトメニュー

メニュー名:洋食二段重〜ステーキ重〜
料金:7,128円



■お品書き
【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。

メニュー名:洋風オードブル
料金:3,564円



■お品書き
【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。

メニュー名:和食二段重
〜海鮮ちらし重〜
料金:7,128円



■お品書き
【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。



夕食テイクアウトメニュー

メニュー名: **寿司オードブル**
料金: 5,346円



■お品書き

はちみつを使用しております

【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名: **お子様弁当**
料金: 2,614円



■お品書き

海老フライ、唐揚げ、ハンバー
グ、握りや稲荷寿司、うどん
などお子様の好きなものを
詰め込んだお弁当です。フ
ルーツ付きです。

【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



夕食テイクアウトメニュー

メニュー名: 夕食テイクアウトメニュー
期間: 2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 2,614円～