

コース料理

おすすめ			
メニュー名: 特別和洋コース ヴィサージュ 期間:2024年6月1日~2024年7月18日まで 料金:前日18時までの要予約 12,100円		メニュー名: ＜浜名湖産・養殖＞うな重コース 期間:2024年4月1日~2024年7月18日まで 料金:7,810円	
			
■お品書き		■お品書き	
アミューズ 八角風味のビーフジャーキー ザジキソース		アミューズ 八角風味のビーフジャーキー ザジキソース	
前菜 アスパラ豆腐 雲丹 山葵 旨出汁 鱧ざく 胡瓜 土佐酢 針生 姜 針ラレシ 真鯛昆布〆 花穂		プルミエ 赤海老と蛤のアヒージョ ラ イム風味 スモークサーモンのチーズ ソース	
オードブル 豚頬肉の煮込みとフォアグ ラのポワレ		ドゥジェーム 豚頬肉の煮込みとフォアグ ラのポワレ	
造り 旬の魚3種盛り 芽物一式		ポワゾン 白身魚のポワレと小海老 のタルタル ミニトマトのコンフィーとバ ジル	
焼物 白身魚の雲丹焼き 沢蟹 諸胡瓜		ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ フォンドヴォーとツブ貝のエ スカルゴバター	
ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ フォンドヴォーとツブ貝のエ スカルゴバター		デザート メロンのコンポートとヴァニ ラ	
食事 生姜御飯 赤出汁 香の物		パン コーヒー 紅茶 ハーブティー	
デザート メロンのコンポートとヴァニ ラ コーヒー 紅茶 ハーブティー		デザート ブラマンジェ コーヒー・紅茶・ハーブティー	
※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。 ※前日18時までの要予約 ※写真はイメージとなります。 ※土曜日のコースは、ヴィサージュとお子様メ ニュー3種類のみのご用意となります。		※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。 ※前日18:00までの要予約	
【アレルギー情報】		【アレルギー情報】	
■特定原材料8品目		■特定原材料8品目	
【卵】【乳】【小麦】 そば 落花生 えび 【かに】 くるみ		【卵】【乳】【小麦】 そば 落花生 【えび】 かに くるみ	
■特定原材料に準ずる20品目		■特定原材料に準ずる20品目	
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび いか いくら 鮭 さば ごま【大豆】 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 マカダミアナッツ		【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび いか いくら 鮭 さば ごま【大豆】 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 マカダミアナッツ	
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。	

【ごま】【大豆】【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
マカダミアナッツ

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。



コース料理

メニュー名:和洋折衷 はまゆう

期間:2024年6月3日～2024年7月18日まで
料金:7,260円

■お品書き

オードブル トウモロコシのブラマンジェ
鴨胸肉のロティ オレンジ風味
ツブ貝のブルギニョン
八角風味のビーフジャーキー
ザジキソース造り 旬の魚3種盛り
芽物一式ポワソン 烏賊とラタトゥイユの Pasta
白身魚のポワレ ソースシャ
ンピニョン煮物 太刀魚沢煮風
牛蒡 人参 榎木茸 椎茸
万能葱
三つ葉 白胡椒ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉の
ステーキ
アボカド和風ソース

食事 生姜御飯 赤出汁 香の物

デザート ほうじ茶のブラマンジェとグ
ラス

コーヒー 紅茶 ハーブティー

※写真はイメージとなります。
※内容は仕入れ状況により変更になる場合がご
ざいます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】 豚肉 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】【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
マカダミアナッツ

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:遠州御膳

期間:2024年6月3日～2024年7月18日ま
で
料金:6,270円

■お品書き

先付 アスパラ豆腐
雲丹 山葵 旨出汁造り 旬の鮮魚二点盛り
芽物一式煮物 峯野牛しゃぶしゃぶ
水菜 榎 レタス
ポン酢ジュレ 万能葱 紅葉
卸し

焼八寸 鰻蒲焼き

揚げ物 鱧月冠揚げ
青唐 旨出汁 紅葉卸し

食事 白御飯 赤出汁 香の物

デザート ほうじ茶のブラマンジェとグ
ラス※写真はイメージとなります。
※仕入れ等の都合により内容が変更になる場
合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】【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
マカダミアナッツ本メニューには、【】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:

お子様メニュー<ジュニアコース>

期間:2024年4月1日～2024年7月18日ま
で
料金:3,630円

■お品書き

オードブル 赤富士鱒のマリネ

スープ コーンスープ

メイン ハンバーグor牛フィレ肉の
ステーキ
和風ソースorデミグラスソー
ス
ポテトフライ

サラダ

食事 パンorライス

デザート ジュニアデザート

※写真はイメージとなります。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】 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
マカダミアナッツ本メニューには、【】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。



コース料理

メニュー名：
お子様メニュー<チャイルドコース>
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：2,178円



■お品書き

お子様プレートポテトフライ・カレー・サ
ラダ・エビフライ・マグロ
メンチ串カツ・チキントマ
トクリーム煮・ハンバー
グ

スープ コーンスープ
デザート チャイルドデザート

※写真はイメージとなります。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに　くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか　いくら　鮭【さば】
ごま【大豆】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
マカダミアナッツ

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：
お子様メニュー<キッズプレート>
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：1,089円



■お品書き

お子様プレートカレー・鶏の唐揚げ・ポ
テトフライ

スープ コーンスープ
デザート キッズデザート

※写真はイメージとなります。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生　えび　かに　くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか　いくら　鮭　さば
【ごま】【大豆】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
マカダミアナッツ

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・バイキング

メニュー名：
【リニューアルOPEN】ディナーbuffet
期間：2024年3月8日～2024年8月31日まで
料金：13才以上 6,270円
70才以上 5,720円
7～12才 3,630円
4～6才 2,420円

メニュー名：
【リニューアルOPEN】お部屋に持ち帰りdeディナーbuffet
期間：2024年3月8日～2024年8月31日まで
料金：13才以上 6,050円
70才以上 5,500円
7～12才 3,410円
4～6才 2,200円



ルームサービスディナー

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞和牛ロースセット
料金：9,680円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】和牛ロース

【ご飯もの】 ご飯・赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】 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
マカダミアナッツ

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：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞浜名湖産鰻重セット
料金：8,470円
特上（鰻2倍）に変更可能 10,285円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】うな重

【ご飯もの】 赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】 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
マカダミアナッツ

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：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞三河ビーフのローストビーフセット
料金：7,260円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】三河ビーフのローストビーフ

【ご飯もの】 ご飯・赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】 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
マカダミアナッツ

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。



ルームサービスディナー

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞お子様
セット
料金：3,630円



■お品書き

【メイン】 ハンバーグ ポテトフライ

【副菜】 海老グラタン

【ご飯もの】紅富士鱒の手毬寿司 サラ
ダ

【デザート】季節のデザート
オレンジジュース

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・
土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】 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
マカダミアナッツ

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。



低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
28品目対応お子様メニュー(夕食和洋)
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：2,420円



■お品書き

スープ	コーンポタージュ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メインプレート	とろけるホホワイトグラタン 白身フライ トマトスーゴ まんまるじゃがいもとひじきコロッケ
食事	野菜とひよこ豆のカレー 白ごはん
ジュース	ぶどう100%ジュース
フルーツ	三種盛り合わせ

※写真はイメージとなります。

メニュー名：**28品目対応大人メニュー(夕食和洋)**
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜	てっさ 人参ドレッシング
スープ	ヴィーガンコンソメスープ 鰻白焼き炙り
焼物	甘鯛のソテー トマトスーゴ
魚料理	鰯吉野館掛け 彩小角パブリカ ジャガイモ
食事	炊き込みご飯
フルーツ	盛り合わせ

※写真はイメージとなります。



朝食

メニュー名:

【リニューアルOPEN】朝食buffet

期間:2024年3月8日～2024年12月31日まで

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



ケーキ

メニュー名:

お祝いケーキ ★3日前までの要予約

期間:2024年1月1日～2024年8月31日まで

料金:2～3名様用(9cm)3号 2,420円～
3～5名様用(12cm)4号 3,388円～
6～8名様用(15cm)5号 4,235円～
8～12名様用(18cm)6号 6,050円～