



コース料理

おすすめ

メニュー名:  
**9月～特別和洋コース ヴィサージュ**  
期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金:前日18時までの要予約 12,100円  
10月から 13,310円



- お品書き
- アミューズ イタリア産仔牛の舌の軽いラグー  
茸のコンフィーと胡麻ソース
- お椀 松茸の土瓶蒸し
- オードブル 近江鴨のロティとフォアグラのテリーヌ  
無花果と赤ワインのソース
- 造り 旬の魚3種盛り  
芽物一式
- 焼物 眞名鯉の朴葉味噌
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキと帆立貝のポワレ  
和風ソースと香草バター
- 食事 松茸御飯  
赤出汁  
香の物
- デザート モンブランとローストピスタチオのグラス  
チョコレートのソース  
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。

- 【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

メニュー名:9月～洋食 響～シンフォニー～  
期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金:前日18時までの要予約 9,680円  
10月から 10,560円



- お品書き
- アミューズ イタリア産仔牛の舌の軽いラグー  
茸のコンフィーと胡麻のソース
- プルミエ 本鮪と紅芯大根のサラダ
- ドゥジェーム 近江鴨のロティとフォアグラのテリーヌ  
無花果と赤ワインのソース
- ポワゾン 紅富士鱒のポワレ 蛤のジュと浜名湖産あおさのソース
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキと帆立貝のポワレ  
和風ソースとエスカルゴバター
- デザート モンブランとローストピスタチオのグラス  
チョコレートのソース  
パン  
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18:00までの要予約  
※休館日:9/8～12

- 【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:9月～和洋折衷 はまゆう  
期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金:9月まで 7,260円  
10月から 7,920円



- お品書き
- オードブル ふじのくにいきいき鶏の胸肉と野菜のジェノベーゼ  
ライム風味の鱈のカルパッチョと野菜のピクルス  
ローストビーフのサラダ仕立て ケバブソース  
茸のコンソメロワイヤル
- 造り 三種盛り  
芽物一式
- ポワゾン 蛤と浜名湖産あおさの Pasta  
白身魚のポワレ  
ソーストマト
- 揚物 丸茄子とソフトシェルクラブ煮卸し
- ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉のステーキ  
大葉風味の和風ソース
- 食事 釜揚げしらすと生海苔御飯  
赤出汁  
香の物
- デザート モカのパルフェとバニラアイス  
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 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。

【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: 9月～遠州御膳

期間: 2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金: 6,270円

## ■お品書き

先付	無花果豆腐
造り	本鮪 スルメイカ
煮物	峯野牛ネックの煮込み
焼八寸	鰻蒲焼き
揚物	丸茄子揚げ出し
食事	白御飯 赤出汁 香の物
デザート	モカのパルフェとバニラアイス

※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。



コース料理

メニュー名：  
**<浜名湖産・養殖>うな重コース**  
期間：2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金：9月まで 7,810円  
10月から 8,910円

メニュー名：  
**お子様メニュー<ジュニアコース>**  
期間：2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金：9月まで 3,630円  
10月から 3,960円

メニュー名：  
**お子様メニュー<チャイルドコース>**  
期間：2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金：9月まで 2,178円  
10月から 2,420円

メニュー名：  
**お子様メニュー<キッズプレート>**  
期間：2024年9月2日～2024年10月31日まで  
料金：9月まで 1,089円  
10月から 1,210円



## buffet・バイキング

メニュー名:  
9月【金・土・日曜日限定】リニューアル  
OPEN～ディナーbuffet

期間:2024年3月8日～2024年11月30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



## 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

期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで

料金:9月まで 9,680円  
10月から 10,560円

メニュー名:

月曜～木曜限定<お部屋で>浜名湖産鰻重セット

期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで

料金:9月まで 8,470円  
特上(鰻2倍)に変更可能 10,285円  
10月から 9,680円  
特上(鰻2倍)に変更可能 11,550円

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

期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで

料金:9月まで 7,260円  
10月から 7,920円

メニュー名:

月曜～木曜限定<お部屋で>お子様セット

期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで

料金:9月まで 3,630円  
10月から 3,960円



## 低アレルギー対応メニュー

メニュー名: **28品目対応大人メニュー**  
(夕食和洋)

期間: 2024年9月2日～2024年10月31日まで

料金: 9月まで 6,655円  
10月から 7,260円

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9月2日～2024年10月31日まで

料金: 9月まで 2,420円  
10月から 2,640円



## 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