



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: Gracieux
【グラシユー 9皿】

期間: 2024年10月1日～2024年11月30日
まで
料金: 24,200円



■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

一皿目の 城ヶ崎サーモンのマリネ
オードブル 天竜川のハルキャビア

二皿目の フォアグラ、無花果、ピスタ
オードブル チオのモザイク

三皿目の セップ茸と野付産帆立貝の
オードブル ヴルーテ

四皿目の 鴨とトリュフのラビオリ ハモ
オードブル ンイベリコ添え

スープ 静岡県産和栗のポターージュ

お魚料理 昆布締めしたキジハタのソ
テー ナージュ仕立て

お肉料理 帯広牛ヒレ肉の炭火焼き
軽いスモークの香り
クレソンのコンディマン

デザート プラリネアモンドと洋梨 カ
ラマンジーのソース

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:
2024年東急ハーヴェストクラブ
ごちそうレシピコンクール
優秀賞作品が食べられる！
Plaisir【プレズィール 8皿】

期間: 2024年10月1日～2024年11月30日
まで
料金: 15,950円



■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

一皿目の 苦小牧産北寄貝のグリエ
オードブル グレープフルーツソース

二皿目の フォアグラ、無花果、ピスタ
オードブル チオのモザイク

三皿目の 駿河湾産伊勢海老のムー
オードブル ス
ベルドメール ハルキャビア
添え

スープ 蝦夷鮑のスープ レディーカー
ズン

お魚料理 ※お選びいただけます。
相模湾産真鯛のミ・キュイ
蛤と春菊のソース

又は
根室産キンキの松笠焼き
ジロール、毛蟹、黄ニラのナー
ージュ

お肉料理 帯広牛ロース肉のソテー
酒粕クリームチーズ

デザート 2024.東急ハーヴェストクラ
ブごちそうレシピコンクール
優秀賞作品
三ツ井香穂 渾身の一皿
静岡県産抹茶のグラスと軽
い・オレ 米俵のように

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。

メニュー名:
2024年東急ハーヴェストクラブ
ごちそうレシピコンクール
最優秀賞作品が食べられる！
Content【コントオン 7皿】

期間: 2024年10月1日～2024年11月30日
まで
料金: 12,650円



■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

オードブル 鴨胸肉の低温調理 ベリー
ソース

二皿目の 2024.東急ハーヴェストクラ
ブごちそうレシピコンクール
最優秀賞作品
松本せれな渾身の一皿
熱海を旅して秋探し
～焼津港ミナミマグロと本
わさびのネム風～

三皿目の かぼちやのポターージュ
オードブル

お魚料理 金目鯛のポワレ 茸入りブー
ルブラン

お肉料理 国産牛ロースのソテー マ
スタードソース

デザート チョコレートのグラスとクレー
ムオンクチューズ
カフェの香り

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

【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。

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。



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10月1日～2024年11月30日
まで
料金: 12,650円

■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

オードブル 城ヶ崎サーモンのマリネ
天竜川のハルキャビア二皿目の 鴨とトリュフのラビオリ ハモ
オードブル ンイベリコ添えお魚料理 根室産キチジの松笠焼き
ジロール、毛蟹、黄ニラのナー
ジュお肉料理 帯広牛ヒレ肉の炭火焼き
軽いスモークの香り
クレソンのコンディマンデザート プラリネアモンドと洋梨 カ
ラマンジーのソース

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Aコース

期間: 2024年10月1日～2024年11月30日
まで
料金: 4,730円

■お品書き

小さな前菜

本日のスープ

本日の魚

国産牛ステーキ

季節の温野菜

パン

デザート盛り合わせ

リンゴジュース

※仕入れの都合上、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 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Bコース

期間: 2024年10月1日～2024年11月30日
まで
料金: 2,970円

■お品書き

コーンスープ

国産牛のハンバーグ

フライドチキン・えびフライ・
ポテト

季節の野菜

マカロニグラタン

デザート盛り合わせ

※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。



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: **Plaisir【プレズィール 8皿】**

期間: 2024年10月1日～2025年3月31日まで

料金: 15,950円

メニュー名: **Content【コントオン 7皿】**

期間: 2024年10月1日～2025年3月31日まで

料金: 12,650円



日本料理 きらく

おすすめ

メニュー名: 夕凧〜ゆうなぎ〜
期間: 2024年10月1日〜2024年11月30日
まで
料金: 24,200円



- お品書き
- 秋の彩り先附 菊花なます
松茸と菊菜の浸し
いくら醤油漬 林檎おろし
和え
荻胡麻豆腐
- お椀替わり 松茸と鰻の土瓶蒸し
- お造り 本日のお造り
- 焼物 のどぐろ照り焼き
焼き松茸 銀杏 焼き栗
茶巾
- 煮物 海老芋 紅葉人参 かぶら
細隠元豆 木の葉南瓜
- 酢物 蒸し鮑の黄味ソース
- 食事 松茸と栗の炊き込み御飯
止め椀 香の物
- 水菓子 季節の水菓子

※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: 潮騒〜しおさい〜
期間: 2024年10月1日〜2024年11月30日
まで
料金: 15,950円



- お品書き
- 秋の彩り前菜 銀杏葛豆腐
蟹身 いくら
青菜ときのこの浸し
柿見立てサーモン黄味寿司
海老菊花寿司 秋刀魚八幡巻き
石垣零余子
干し柿バター 松葉蕎麦
- お椀 清汁仕立て
- お造り 本日のお造り
- 焼物 甘鯛若狭焼き
海老のビスク
芋の味噌焼き
- 煮物 菊花かぶら 菊花餡掛け
- 食事 栗と薩摩芋のおこわ
止め椀 香の物
- 水菓子 季節の水菓子

※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: 葉〜しおり〜
期間: 2024年10月1日〜2024年11月30日
まで
料金: 11,550円



- お品書き
- 前菜 荻胡麻豆腐 栗
青菜と焼ききのこの浸し 銀杏
- お椀 きのこすり流し
- お造り 本日のお造り
- 揚物 海老と季節の野菜の天麩羅
- 焼物 ※お選びいただけます
サーモンの西京焼き
アクアパッツァ
金目鯛の煮付け(+2,640円)
鶏の柚子胡椒焼き
国産牛フィレ肉(+1,980円)
- 食事 白御飯
香の物 止め椀
- デザート 季節のデザート

※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。



日本料理 きらく

メニュー名:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2024年10月1日~2024年11月30日
まで
料金:11,550円



■お品書き

- 先附 銀杏葛豆腐 蟹身
いくら卸し和え
焼ききのご浸し
焼き栗 揚げ薩摩芋
- お造り 本日のお造り
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し
姿鱻鰯鮓
- 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 季節のデザート

※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:善〜ぜん〜

期間:2024年10月1日~2024年11月30日
まで
料金:7,700円



■お品書き

- 先附 栗豆腐
- 口取り 青菜の浸し
蟹なます 焼ききのご
- お造り 本日のお造り
- 揚物 季節の天麩羅
- 焼物 さんま柚庵焼き
- 煮物 かぶら 木の葉南瓜
小芋 いんげん 人参
- 食事 白御飯
止め椀 香の物
- デザート 季節のデザート

※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:お子様膳(大)

期間:2024年10月1日~2024年11月30日
まで
料金:4,730円



■お品書き

- 海老フライ ポテトフライ
から揚げ ポテトサラダ
ハンバーグ
焼き魚 玉子焼き
お造り三種
茶碗蒸し
白飯 赤出汁
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。
※当日16時までのご予約です。

【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。



日本料理 きらく

メニュー名:お子様膳(小)

期間:2024年10月1日~2024年11月30日

まで

料金:2,970円



■お品書き

海老フライ ポテトフライ

から揚げ ポテトサラダ

ハンバーグ

茶碗蒸し

鮭海苔巻き 玉子焼き 赤
出汁

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。
※当日16時までのご予約です。

【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 オリーヴァ

メニュー名: 夕食buffet

期間: 2024年7月1日～2025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

低アレルゲンメニュー

メニュー名: 【夕食】 低アレルゲンメニュー(大人/洋食)

期間: 2024年10月1日～2025年3月31日まで

料金: 7,260円



■お品書き

- 前菜 勘八のオリーブオイルマリネ 人参ピューレ
- パスタ ソルガムパスタトマトソース 玉葱のブッタネスカペースト
- 魚料理 甘鯛の炙り ビーガンクリームスープ
- 肉料理 ラムチョップ パプリカ ブロッコリー カリフラワー ジャガイモ アスパラ 人参ピューレ
- 食事 お米で作ったまあるいパン オリーブオイル
- デザート フルーツ盛り合わせ

※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17:30までのご予約です。

メニュー名: 【夕食】 低アレルゲンメニュー(大人/和洋)

期間: 2024年10月1日～2025年3月31日まで

料金: 7,260円



■お品書き

- 前菜 鯛の薄造り 人参ドレッシング
- スープ ヴィーガンコンソメスープ 鰻の白焼き炙り
- 焼き物 甘鯛のソテー トマトスーゴ
- 魚料理 鰯吉野餡掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ
- 食事 炊き込みご飯
- デザート フルーツ盛り合わせ

※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17:30までのご予約です。



ラウンジ

メニュー名:ラウンジ「昼食」

期間:2024年6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10月1日~2025年1月15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 鱈 または 鮭

デザート 本日のデザート

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:【和朝食】お粥御膳

期間:2024年10月1日~2025年1月15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 鱈 または 鮭

デザート 本日のデザート

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:【和朝食】大鯰御膳

期間:2024年10月1日~2025年1月15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 大鯰

デザート 本日のデザート

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。



朝食

メニュー名:【和朝食】お子様膳

期間:2024年10月1日~2025年1月15日まで
料金:1,705円

■お品書き

お膳 しらす御飯 または うどん
鶏の唐揚げ
エビフライ
ポテトサラダ

焼き魚 鱈 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース
または
丹那牛乳

【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:【和朝食】熱海海鮮御膳

期間:2024年10月1日~2025年1月15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 鱈 または 鮭

デザート 本日のデザート

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。



朝食

メニュー名: **朝食buffet**

期間: 2022年10月1日～2025年3月31日ま
で

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



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:2024年7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 7,700円
ラ・クロワザード(白or赤) テイクアウト特別価格 6,050円

メニュー名:日本酒

期間:2024年6月1日～2025年3月31日まで

料金:正雪 特別本醸造(720ml) 4,400円
富士錦 伊豆の山々(300ml) 1,320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:ビーフカレー
料金:3,993円



- お品書き
【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:ピッツァ マルゲリータ
料金:3,410円



- お品書き
【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。

【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:お子様弁当
料金:2,970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。



【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:2,970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:洋風オードブル
料金:3,920円



■お品書き
【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: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。

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: 5,832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: お子様弁当
料金: 2,916円



■お品書き

【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。



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: 2024年10月1日～2025年3月31日まで
料金: 2,614円～