



## コース料理

## おすすめ

メニュー名:  
**11月～特別和洋コース ヴィサージュ**  
期間:2024年11月4日～2024年12月19日  
まで  
料金:前日18時までの要予約 13,310円



## ■お品書き

アミューズ ガレットロール アペロ  
スモークサーモンとライム  
プルミエ 蝦夷鹿のポワレと下仁田葱  
のデクリネゾン  
造り 三種盛り(本鮪 勘八 赤貝)  
焼物 鰯照り焼き  
煮物 この腸の茶わん蒸し  
ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ  
赤ワインと醤油と蜂蜜のソース  
食事 鯛茶漬 香の物  
デザート フランボワーズのムースと  
グラスバニージュ

※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  
【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:  
**11月～洋食 響～シンフォニー～**  
期間:2024年11月4日～2024年12月19日  
まで  
料金:前日18時までの要予約 10,560円



## ■お品書き

アミューズ ガレットロール アペロ  
スモークサーモンとライム  
プルミエ 蝦夷鹿のポワレと下仁田葱  
のデクリネゾン  
ドゥージェーム 軽く火を入れた金目鯛のエ  
スカベージュ仕立て  
静岡県産しらすの雲丹和  
えを添えて  
トロワジェム 牛頸肉の煮込みボルシチ  
スタイル  
ポワゾン 鰯と大根  
ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ  
赤ワインと醤油と蜂蜜のソース  
デザート フランボワーズのムースと  
グラスバニージュ

※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】

## ■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:11月～和洋折衷 はまゆう  
期間:2024年11月4日～2024年12月19日  
まで  
料金:7,920円



## ■お品書き

オードブル 静岡県産釜揚げしらすのブ  
ルスケッタ  
秋刀魚と馬鈴薯のコンフィ  
バーニャカウダー  
ミートローフ  
造り 本鮪 勘八 赤海老 芽物  
一式  
ポワゾン 塩豚と茸のクリームパスタ  
静岡県産”イキイキ鶏”のポ  
シェ  
揚物 丸抜き豆腐煮穴子  
ヴィアンド 塩麴でマリネしたオーストラ  
リア産フィレ肉のステーキ  
フレッシュトマトのソース  
食事 蕪御飯 赤出汁 香の物  
デザート パンナコッタとマラクヤオレ  
ンジのソルベ

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含まれております。

コース料理

メニュー名:11月～遠州御膳～  
期間:2024年11月4日～2024年12月19日  
まで  
料金:6,270円



■お品書き

- 先付 鰯みぞれ酢和え
- 造り 旬の鮮魚二点盛り  
芽物一式
- 煮物 峯野牛すき煮  
牛蒡 榎木 豆腐 春菊
- 焼八寸 鰻蒲焼き
- 揚物 海老蓑揚げ揚げ
- 食事 白御飯 赤出汁 香の物
- デザート 薩摩芋のタルトとカシスのソ  
ルベ

※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 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:  
11月～【解禁】遠州灘産天然とら河豚  
づくし  
期間:2024年11月4日～2024年12月19日  
まで  
料金:5日前18時までの要予約 27,500円



■お品書き

- 先付 河豚煮凝り
- 造り てっさ  
ポン酢 万能葱 酢橘 紅  
葉卸
- 凌ぎ 河豚白子焼き  
椎茸 酢橘 塩 ポン酢卸
- 揚物 河豚唐揚げ 青唐 塩 檸  
檬
- 鍋 てっちり鍋  
河豚 白子 白菜 長葱 水  
菜 榎木  
占地 豆腐 ポン酢 万能  
葱 紅葉卸
- 雑炊 雑炊 玉子 葱 焼餅
- デザート 季節のフルーツ

※写真はイメージとなります。  
※内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。  
※ご予約は二名様より承ります。  
※ご利用日5日前の18時までの予約制。  
※金・土・日は除外日となります。

【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:  
11月～【解禁】とら河豚コース  
期間:2024年11月4日～2024年12月19日  
まで  
料金:3日前18時までの要予約 18,700円



■お品書き

- 先付 河豚煮凝り
- 造り てっさ  
ポン酢 万能葱 酢橘 紅  
葉卸
- 凌ぎ 河豚白子焼き  
椎茸 酢橘 塩 ポン酢卸
- 揚物 河豚唐揚げ 青唐 塩 檸  
檬
- 鍋 てっちり鍋  
河豚 白子 白菜 長葱 水  
菜 榎木  
占地 豆腐 ポン酢 万能  
葱 紅葉卸
- 食事 雑炊 玉子 葱 焼餅
- デザート 季節のフルーツ

※写真はイメージとなります。  
※内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。  
※ご予約は二名様より承ります。  
※ご利用日3日前の18時までの予約制  
※金・土・日除外日となります。

【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。



## コース料理

メニュー名:11月～【解禁】河豚セット  
 期間:2024年11月4日～2024年12月19日  
 まで  
 料金:3日前18時までの要予約 12,100円



## ■お品書き

- 先付 河豚煮凝り
- 造り てっさ ポン酢 万能葱 酢  
橘 紅葉卸
- 揚物 河豚唐揚げ 青唐 塩 檸檬
- 鍋 てっちり鍋  
河豚 白菜 長葱 水菜 榎木  
占地 豆腐 ポン酢 万能葱 紅葉卸
- 食事 雑炊 玉子 葱 焼餅
- デザート 季節のフルーツ

※写真はイメージとなります。  
 ※内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。  
 ※ご予約は二名様より承ります。  
 ご利用日3日前の18時までの予約制  
 ※金・土・日は除外日となります。

## 【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 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:

**お子様メニュー<ジュニアコース>**

期間:2024年9月2日~2024年12月19日まで

料金: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12月19日まで

料金: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12月19日まで

料金:1,210円



## buffet・バイキング

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

期間:2024年3月8日～2024年12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

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12月30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  
期間：2024年9月2日～2024年12月19日まで  
料金：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12月19日まで  
料金：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12月19日まで  
料金：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12月19日まで  
料金：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12月19日まで  
料金: 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12月19日まで  
料金: 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