

メニュー名:お子様ミニコース

期間:2023年12月3日~2024年12月31日
まで
料金:2,970円

■お品書き

ジュース

スモークサーモン サラダ

本日のパスタ

コーンポタージュ

メインプレート(ハンバーグ・
エビフライなど)

パン

デザート

※お子様ミニコースのメニュー内容は日により異なります。
アレルギー対応につきましてはお問い合わせください。

【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:お子様プレート

期間:2023年12月4日~2024年12月31日
まで
料金:1,320円

■お品書き

ジュース

コーンポタージュ

ハンバーグ・エビフライ・ポ
テトなど

パン

デザート

※お子様プレートのメニュー内容は日により異なります。
アレルギー対応につきましてはお問い合わせください。

【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9月2日~2024年12月1日
まで
料金:6,600円

■お品書き

和洋創作前菜盛り合わせ

海の幸 御造り盛り合わせ

鶏ときのこの豆乳味噌仕立
てふじのくに夢ハーブ豚バラ
肉の和風トマト煮込み炊き込み御飯 汁物 香の
物

季節の果物

オリジナルブレンドコーヒー
又は静岡県産和紅茶

【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。

おすすめ

メニュー名: 蒼海〜そうかい〜

期間: 2024年9月2日〜2024年12月1日まで

料金: 9,900円



■お品書き

和洋創作前菜盛り合わせ

海の幸 御造り盛り合わせ

鶏ときのこの豆乳味噌仕立て

駿河湾産鮮魚のポワレ 和
ぷりかのソース鴨のロースト 牧之原産み
かんのソース炊き込み御飯 汁物 香の
物

季節の果物

オリジナルブレンドコーヒー
又は静岡県産和紅茶

【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。

おすすめ

メニュー名: Bonheur〜ボヌール〜

期間: 2024年9月2日〜2024年12月1日まで

料金: 6,600円



■お品書き

ひと口のお楽しみ

鰹の香草パン粉揚げ レモ
ンクリームソースを添えて

栗とさつまいものポタージュ

ふじのくにいきいきポークの
フリカッセパティシエが作る自家製デ
ザート

御前崎天然酵母パン

オリジナルブレンドコーヒー
又は静岡県産和紅茶

【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。

おすすめ

メニュー名: Douceur〜ドゥシュール〜

期間: 2024年9月2日〜2024年12月1日まで

料金: 9,900円



■お品書き

ひと口のお楽しみ

鰹の香草パン粉揚げ レモ
ンクリームソースを添えて

栗とさつまいものポタージュ

駿河湾産鮮魚のポワレ 和
ぷりかのソース

お口直しの一品

ゆっくり火入れした牛肉のロー
スト 黒コショウのソースパティシエが作る自家製デ
ザート

御前崎天然酵母パン

オリジナルブレンドコーヒー
又は静岡県産和紅茶

【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。



リヴァージュ

メニュー名:
パティシエが作るアニバーサリーケーキ

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:12cm ～4名様 2,750円
18cm ～8名様 4,400円
21cm ～12名様 5,500円

メニュー名:
ご朝食(モーニングセットスタイルまたはブッフェスタイル)

期間:2023年12月4日～2025年3月31日まで

料金:大人 2,420円
7～12才 1,540円
4～6才 1,100円