

## 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 〆鯖みぞれ酢和え
- 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

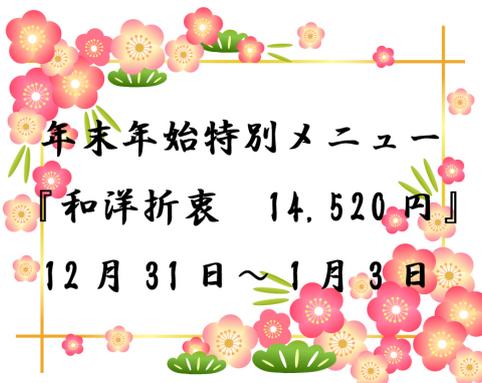
【卵】乳【小麦】そば  
落花生 えび かに くるみ

■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 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:年末年始コース「和洋折衷」  
期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで  
料金:14,520円



■お品書き

- 祝肴 雲子まりも見立て  
水雲 法蓮草 梅人参大根  
割りポン酢
- オードブル イタリア産仔牛のタンのサラ  
ダ仕立てとラゲー
- 造り 真鯛の薄造り  
海藻麺 大葉 万能葱 紅葉卸し 酢橘
- 煮物 甘鯛雪割蒸し  
占地 銀餡 山葵
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のステーキ  
フォアグラのテリーヌとポル  
チーニ
- 食事 河豚雑炊  
玉子 万能葱 露生姜
- デザート フォンダンショコラとマラクヤ  
オレンジソルベ  
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。  
※5日前18時までの要予約  
※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

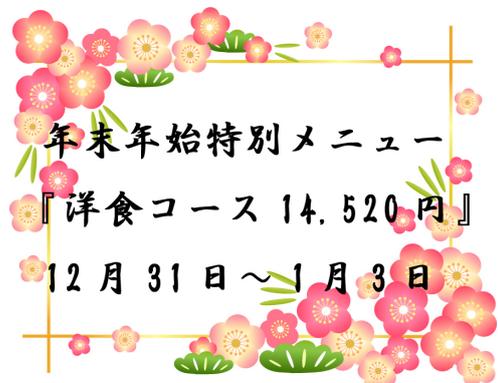
【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】【かに】くるみ

■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:年末年始コース「洋食」  
期間:2024年12月31日~2025年1月3日まで  
料金:14,520円



■お品書き

- アミューズ ガレットロール スモークサー  
モンバター  
シラスのガーリックオイルと  
ライム
- プルミエ 牛脛肉のラゲー ビーツの  
香り 馬鈴薯のコンフィ
- ドゥージューム 軽く火を入れた河豚のエス  
カベーシュ
- トワジェム コンソメで煮た穴子の炙り  
と発芽玄米のリゾット
- カトリエム 仔羊腿肉のロティとツブ貝  
のトマト煮
- ポワソン 銀鱈のポワレ サフラン風  
味  
泡のソース
- ヴィアンド 黒毛和牛の炭火焼き  
黒オリーブと赤ワインソー  
ス
- デザート マルカルポーネのクレーム  
ブリュレ  
パン  
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。  
※5日前18時までの要予約制  
※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

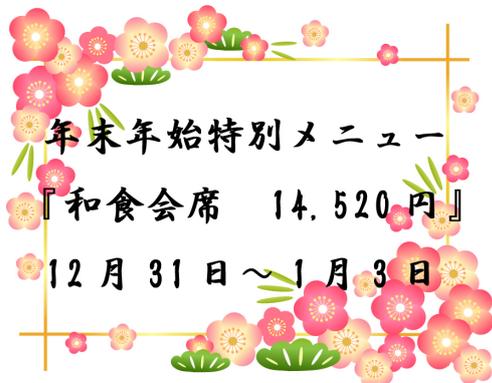
オレンジ カシューナッツ アーモンド  
マカダミアナッツ

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。



## コース料理

メニュー名: 年末年始コース「和食会席」  
期間: 2024年12月31日～2025年1月3日まで  
料金: 14,520円



## ■お品書き

- 祝肴 梅一枝  
酢橘釜 いくら 黄身卸し  
絵馬慈姑 唐墨大根 子  
持ち若芽 びんかき  
五色膾
- 御椀 清汁仕立て  
蟹岩石糝署 蓮根餅 日  
の出大根人参  
鮑茸 鶯菜 柚子
- 御造り 真鯛 本鮪 寒鰯 ぼたん  
海老  
大葉 海藻麺 山葵 芽甘  
草
- 焼物 勘八椎茸昆布船焼き  
のし梅 はじかみ
- 煮物 海老芋柚子味噌射込み  
海老そばろ 絹さや 銀鮓
- 強肴 峯野牛陶板焼き  
野菜色々
- 御食事 鯛めし 赤出汁 香の物
- デザート メロン 苺 デコパン

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。  
※5日前18時までの要予約  
※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 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OPEN～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

メニュー名:

**【年末年始】ディナーバイキング**

期間:2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金:13才以上 7,040円  
70才以上 6,490円  
7～12才 3,950円  
4～6才 2,750円

メニュー名:

**【年末年始】お部屋にお持ち帰りdeディナーバイキング**

期間:2024年12月31日～2025年1月3日まで

料金:13才以上 6,820円  
70才以上 6,270円  
7～12才 3,740円  
4～6才 2,530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