



## 年末年始ご夕食

## メニュー名:新春旬恵コース

期間:2024年12月28日~2025年1月4日まで  
料金:22,000円

## ■お品書き

- 先付け 河豚白子柚子窯蒸し  
海老 銀杏 占地 ポン酢  
餡  
紅葉卸し 葱
- オードブル お楽しみの具材を包んだ”  
富士の鶏”のロースト  
伊豆ワイナリーの赤ワイン  
ソース
- お造り てっさ 本鮪中トロ  
紅葉卸し 菊 ポン酢 妻一  
式
- スープ 牛テールのコンソメスープ  
牛蒡のフランと共に
- 焼き物 たらば蟹炭火焼き  
酢橘(かぼす)
- ヴィアンド 静岡育ち和牛とあしたか牛  
の食べ比べ  
3種のコンディメンツ
- 食事 寿司  
本鮪中トロ 鰯 鯛 鱒  
浜名湖産鰻棒寿司  
刻みガリ 山葵
- デザート 紅ほっぺとホワイトチョコの  
フォンダン  
自家製バニラアイスと一緒  
に
- 小菓子 ぐり茶と白あんのミルクレー  
プ

※2日前までの予約になります。

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が  
ございます。

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料8品目

## メニュー名:新春縁樹コース

期間:2024年12月28日~2025年1月4日ま  
で  
料金:16,500円

## ■お品書き

- アミューズ 魚介のカクテルとコンソメジュ  
レ
- オードブル シェフ特製オードヴル・ヴァ  
リエ~迎春~
- お椀 清汁仕立て  
蛤 蕪 椎茸 梅人参 木の  
芽
- 造り 本鮪中トロ 鰯  
紅富士鱒 帆立 妻一式
- 煮物 伊勢海老西京煮  
海老芋 菜花 針柚子
- ヴィアンド 静岡育ち和牛フィレ肉と  
富士山麓”富士の鶏”のポ  
ワレ  
赤ワインとバルサミコ酢の  
和風ソース
- 食事 鯛と筍のおこわ  
香の物 梅干し べったら漬  
け  
煮昆布 赤出汁
- デザート 伊豆蜜柑のコンポート  
柑橘風味のムースと共に

※2日前までの予約になります。

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が  
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  
マカミアナッツ

【卵】【乳】【小麦】そば  
落花生【えび】【かに】くるみ

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。

■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。



## 年末年始ご夕食

メニュー名: 年末年始夕食buffet

期間: 2024年12月28日～2025年1月4日まで

料金: 大人 7,150円  
シニア(70才以上) 6,600円  
7～12才 4,400円  
4～6才 3,300円



Cent Quarante サンカレント

メニュー名: **和洋御膳**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 6,050円

メニュー名: **お子様御膳**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: お子様御膳(7～12才向け) 3,630円  
お子様御膳(4～6才向け) 2,530円

メニュー名: **おすすめドリンク『飲み放題』**

期間: 2024年10月1日～2025年3月31日まで

料金: 3,025円



## アニバーサリー

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 生クリームケーキ 直方体 ショート  
ケーキ2つつ分 2,750円  
生クリームケーキ 5号 3,850円  
生クリームケーキ 7号 6,050円



## 朝食

メニュー名:朝食 ブッフェ

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

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

メニュー名:年末年始朝食ブッフェ

期間:2024年12月28日～2025年1月4日まで

料金:13才以上 3,300円  
7～12才 2,200円  
4～6才 1,650円