



コース料理

おすすめ

メニュー名:
特別和洋コース ヴィサージュ
期間:2025年1月14日～2025年2月27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 オニオングラタンスープ
 プルミエ 浜松引佐の雉子ささみのカルパッチョとコンフィー
 造り 三種盛り(本鮪 真鯛 寒鰯)
 ドウジェーム 浜松引佐の雉子肉のロティと帆立貝のトマト煮泡のソース
 焼物 勘八椎茸挟み焼
 煮物 京芋柚子味噌射込み
 ヴィアンド 黒毛和牛の炭火焼き 黒オリーブと赤ワインのソース
 食事 河豚雑炊 赤出汁 香の物
 デザート マスカルポーネのクレームブリュレとピスタチオのグラス

※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:**洋食 響～シンフォニー～**
 期間:2025年1月14日～2025年2月27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 オニオングラタンスープ
 プルミエ 浜松引佐の雉子ささみのカルパッチョとコンフィー
 ドウジェーム 蝦夷鹿のポワレ
 トロワジェム コンソメで煮た穴子の炙りと発芽玄米のリゾット
 浜松引佐の雉子肉のロティと帆立のトマト煮泡のソース
 ポワゾン 銀鱈のポワレ サフラン風味
 ヴィアンド 黒毛和牛の炭火焼き 黒オリーブと赤ワインのソース
 デザート マスカルポーネのクレームブリュレとピスタチオのグラス

※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:**和洋折衷 はまゆう**
 期間:2025年1月14日～2025年2月27日まで
 料金:7,920円

■お品書き

オードブル オニオングラタンスープ
 オードブル 鴨の生ハムと季節のフルーツ
 ソフトシェルクラブのアヒー
 ジョ
 バーニャカウダー
 造り 寒鰯 本鮪 真鯛
 芽物一式
 ポワゾン 白葱のクリームパスタ
 白身魚のポワレ トマトソース
 鍋物 白魚鍋
 白舞茸 三つ葉 玉子 粉
 山椒
 ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉の
 ペルシャード
 和風ソース
 お食事 蟹餡掛け御飯
 赤出汁 香の物
 デザート フォンダンショコラとマラクヤ
 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

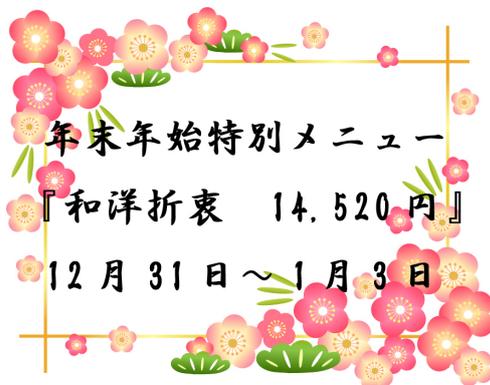
■特定原材料に準ずる20品目

【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: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
ダ仕立てとラグー
- 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 銀鮠 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

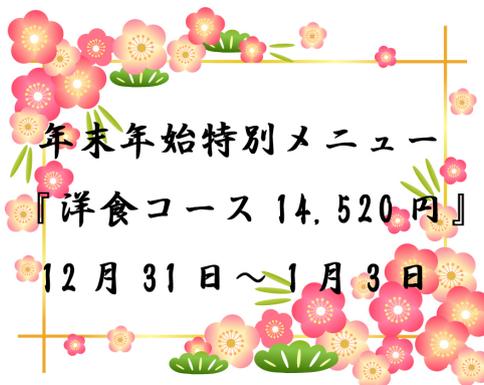
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】 くるみ

■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。

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
- ブルミエ 牛脛肉のラグー ビーツの
香り 馬鈴薯のコンフィー
- ドウジェーム 軽く火を入れた河豚のエス
カベージュ
- 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 浜松引佐の雉子肉ロティと
ツブ貝のトマト煮
泡のソース
- ポワソン 銀鱈のポワレ サフラン風
味
- 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】

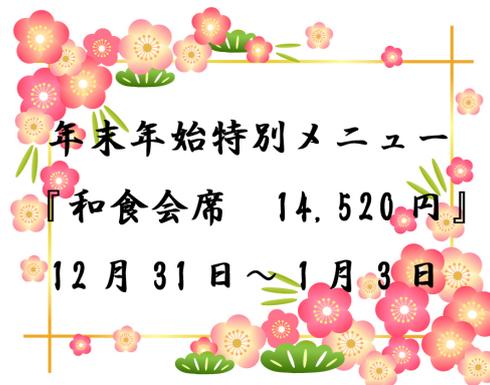
■特定原材料8品目

【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 パナナ

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
五色臈
- 御椀 清汁仕立て
蟹岩石糎署 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
海老そぼろ 絹さや 銀鮠
- 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

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。



コース料理

メニュー名：
11月～＜浜名湖産・養殖＞うな重コース
期間：2024年10月1日～2025年1月31日まで
料金：8,910円

メニュー名：
＜浜名湖産・天然＞天然うな重膳
期間：2024年11月12日～2025年2月28日まで
料金：7,920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～2025年1月31日まで
料金：2,420円



buffet・バイキング

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 3,960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

メニュー名:**お正月の朝食**

期間:2025年1月1日～2025年1月3日まで

料金:13歳以上 2,970円
7～12歳 1,870円
4～6歳 1,210円