

メニュー名:お子様ミニコース

期間:2023年12月3日~2025年3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~2025年3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12月2日~2025年3月2日まで
料金:6,600円

■お品書き

和洋創作前菜

海の幸 御造り盛り合わせ

海老真丈の白味噌仕立て

ふじのくに夢ハーブ豚のグ
リエ 柿のソース

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

※12/28~1/4はディナーブッフェ開催のため、
「ボヌール」「潮騒」はお休みさせていただきます。

【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。

Le riveage リヴァージュ

メニュー名: 蒼海〜そうかい〜
期間: 2024年12月2日〜2025年3月2日まで
料金: 9,900円



■お品書き

和洋創作前菜
海の幸 御造り盛り合わせ
海老真丈の白味噌仕立て
駿河湾産白身魚のムニエル 根菜のソースで
ゆっくり火入れした牛肉のロースト 柚子胡椒のソース
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。

メニュー名: Bonheur〜ボヌール〜
期間: 2024年12月2日〜2025年3月2日まで
料金: 6,600円



■お品書き

ひと口のお楽しみ
美味鳥とネギのテリーヌ
りんごのポターージュ
ふじのくにいきいきポークの
ロースト ほうれん草のクリー
ムソース
パティシエが作る自家製デ
ザート
オリジナルブレンドコーヒー
又は静岡県産和紅茶

※12/28〜1/4はディナーブッフェ開催のため、「ボヌール」「潮騒」はお休みさせていただきます。

【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。

おすすめ

メニュー名: Douceur〜ドゥシュール〜
期間: 2024年12月2日〜2025年3月2日まで
料金: 9,900円



■お品書き

ひと口のお楽しみ
美味鳥とネギのテリーヌ
りんごのポターージュ
駿河湾産白身魚のムニエル 根菜のソースで
お口直しの一品
牛肉の赤ワイン煮込み
パティシエが作る自家製デ
ザート
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