



Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2024年7月1日〜2024年7月26日まで
料金: 9,020円

■お品書き

- 突出し 冷製玉蜀黍豆乳流し
雲丹 小蕃茄 オクラ 花穂
- 椀盛り 清汁仕立て
鱧真丈 小豆 枝豆 柚
- お造り みはからい
- 煮物 夏野菜の冷やし煮物
楓冬瓜 南京 海老芝煮
小玉蜀黍
- 焼物 鮎塩焼き
谷中生姜 青唐焼き浸し
丸十密煮 酢橘
- 酢の物 焼霜帆立黄身酢掛け
蓴菜 胡瓜 茄子
- 食事 白飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 冷やしぜんざい
ぐり茶羊羹 西瓜
白玉 粒あん

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/27(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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。

Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:レセント〜recent〜

期間:2024年7月1日〜2024年7月26日まで
料金:9,020円

■お品書き

オードブル 夏野菜とプロシュート
本日のフロマージュデジューム 旬の魚介のパート・フィロ包
み焼き
バルサミコ酢のソーススープ 三島産のカボチャを使った
冷製スープポワソン 近海伊佐木のソテー
レモンとケッパーのソース

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 静岡国産牛ロースと鴨のコ
ンフィ
ソース・シャスールデザート 桃のコンポート
赤ワイン風味
お好みのアイスをチョイスし
て

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/27(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:キッズプレート【4～6才向け】
期間:2023年4月1日～2025年3月31日ま
で
料金:3,025円



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:旬恵〜megumi〜

期間:2024年7月1日〜2024年7月26日まで
料金:12,705円

■お品書き

突出し 甘鯛東寺蒸し
湯葉 銀鮎 山葵デジューム 蝦夷鮑のココット焼き
エスニック仕立てスープ 県内産完熟トマトのスープ
造り みはからい煮物 鰻冬瓜博多仕立て
蓴菜 オクラヴィアンド 静岡県産和牛フィレ肉のポ
ワレ
お好みのソースをチョイスし
て
・テリヤキ風ソース
・赤ワインおろしポン酢
・シャスールソースお食事 蟹と玉蜀黍の土鍋御飯
赤出汁 香の物デザート シャインマスカットと白あんの
取り合わせ

※2日前 17時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。

※7/27(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こち
らのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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

メニュー名:縁樹〜enju〜

期間:2024年7月1日〜2024年7月26日まで
料金:9,020円

■お品書き

先付け 冷製玉蜀黍豆乳流し
雲丹 小蕃茄 オクラ 花穂オードブル パイナップルでコンフィにし
た
地養鶏の前菜仕立て
カプレーゼ風

造り みはからい

煮物 夏野菜の冷やし煮物
楓冬瓜 南京 海老芝煮
小玉蜀黍ヴィアンド 静岡産国産牛フィレ肉のポ
ワレ
赤ワイン入りおろしポン酢を
添えて

食事 白飯 赤出汁 香の物

デザート シャインマスカットと白あんの
取り合わせ※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。
※7/27(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こち
らのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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。

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。



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名: **夏季限定和洋折衷コース**
期間: 2024年7月27日～2024年8月25日まで
料金: 9,020円

メニュー名: **お子様和洋コース【7～12才向け】**
期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 4,840円

Cent Quarante サンカラント

メニュー名:和洋御膳

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:6,050円

■お品書き

二段箱

- ・冷製玉蜀黍豆乳流し
- ・季節の饅頭
- ・鱸ぐり茶塩焼き
- ・お造り
- ・鴨のコンフィ サラダ仕立て
- ・魚介のマリネ

メイン

静岡産牛のグリエ
テリヤキ風ソース

お食事

白米 香の物 味噌汁

デザート

オレンジのババロア
ヨーグルト風味

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/28(土)～8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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。



Cent Quarante サンカラント

メニュー名: 高原ディナーブッフェ

期間: 2024年4月1日～2024年12月27日まで

料金: 13才以上 6,050円
70才以上(シニア) 5,500円
7～12才 3,630円
4～6才 2,530円

メニュー名: お子様御膳

期間: 2024年1月4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



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