



コース料理

おすすめ

メニュー名:
9月～特別和洋コース ヴィサージュ
期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで
料金:前日18時までの要予約 12,100円
10月から 13,310円



- お品書き
- アミューズ イタリア産仔牛の舌の軽いラグー
茸のコンフィーと胡麻ソース
- お椀 松茸の土瓶蒸し
- オードブル 近江鴨のロティとフォアグラのテリーヌ
無花果と赤ワインのソース
- 造り 旬の魚3種盛り
芽物一式
- 焼物 眞名鯉の朴葉味噌
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキと帆立貝のポワレ
和風ソースと香草バター
- 食事 松茸御飯
赤出汁
香の物
- デザート モンブランとローストピスタチオのグラス
チョコレートのソース
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。
※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

メニュー名:**9月～洋食 響～シンフォニー**
期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで
料金:前日18時までの要予約 9,680円
10月から 10,560円



- お品書き
- アミューズ イタリア産仔牛の舌の軽いラグー
茸のコンフィーと胡麻ソース
- プルミエ 本鮪と紅芯大根のサラダ
- ドゥジェーム 近江鴨のロティとフォアグラのテリーヌ
無花果と赤ワインのソース
- ポワゾン 紅富士鱒のポワレ 蛤のジュと浜名湖産あおさのソース
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキと帆立貝のポワレ
和風ソースとエスカルゴバター
- デザート モンブランとローストピスタチオのグラス
チョコレートのソース
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。
※前日18:00までの要予約
※休館日:9/8～12

- 【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:**9月～和洋折衷 はまゆう**
期間:2024年9月2日～2024年10月31日まで
料金:9月まで 7,260円
10月から 7,920円



- お品書き
- オードブル ふじのくにいきいき鶏の胸肉と野菜のジェノベーゼ
ライム風味の鱈のカルパッチョと野菜のピクルス
ローストビーフのサラダ仕立て ケバブソース
茸のコンソメロワイヤル
- 造り 三種盛り
芽物一式
- ポワゾン 蛤と浜名湖産あおさの Pasta
白身魚のポワレ
ソーストマト
- 揚物 丸茄子とソフトシェルクラブ煮卸し
- ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉のステーキ
大葉風味の和風ソース
- 食事 釜揚げしらすと生海苔御飯
赤出汁
香の物
- デザート モカのパルフェとバニラアイス
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 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。

【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: 9月～遠州御膳

期間: 2024年9月2日～2024年10月31日まで
料金: 6,270円

■お品書き

| | |
|------|----------------|
| 先付 | 無花果豆腐 |
| 造り | 本鮪 スルメイカ |
| 煮物 | 峯野牛ネックの煮込み |
| 焼八寸 | 鰻蒲焼き |
| 揚物 | 丸茄子揚げ出し |
| 食事 | 白御飯 赤出汁 香の物 |
| デザート | モカのパルフェとバニラアイス |

※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 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：
<浜名湖産・養殖>うな重コース
期間：2024年9月2日～2024年10月31日まで
料金：9月まで 7,810円
10月から 8,910円

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10月31日まで
料金：9月まで 3,630円
10月から 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10月31日まで
料金：9月まで 2,178円
10月から 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10月31日まで
料金：9月まで 1,089円
10月から 1,210円



buffet・バイキング

メニュー名:

9月【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11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



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10月31日まで

料金:9月まで 9,680円
10月から 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10月31日まで

料金:9月まで 8,470円
特上(鰻2倍)に変更可能 10,285円
10月から 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10月31日まで

料金:9月まで 7,260円
10月から 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10月31日まで

料金:9月まで 3,630円
10月から 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10月31日まで

料金: 9月まで 6,655円
10月から 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10月31日まで

料金: 9月まで 2,420円
10月から 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