



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

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

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

Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2024年11月1日〜2024年12月27日

まで

料金: 9,900円



■お品書き

先付け 雲丹と生湯葉の丹波蒸し
百合根 鱈甲餡 山葵椀盛り 蕪と焼鯖の清汁仕立て
椎茸 青のり 柚子

お造り 本日のお造り

煮物 じゃこで炊いた聖護院大根
鴨丸 紅葉人参 占地 隠元

鮑陶板焼き檸檬 白ワイン バター

酢の物 ずわい蟹 土佐酢ゼリー掛け
法蓮草 長芋食事 御殿場産コシヒカリ
赤出汁 香の物水菓子 マスカルポーネとりんご
あんこの最中

※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 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。

Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:レセント～recent～

期間:2024年11月1日～2024年12月27日

まで

料金:9,900円



■お品書き

アミューズ 本日のフロマージュとプロ
シュート

自家製ピクルスを添えて

オードブル 色んな茸と鰻のパイ包み焼
き

サラダを添えて

スープ 伊豆の郷土食材
ズガニのビスクポワソン 近海の竹麦魚と帆立貝のソ
テー

二色のソースのスパイラル

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 静岡牛フィレ肉と御殿場太
陽チキンマスタード風味の赤ワインソー
スデザート ホワイトチョコのフォンダン
ショコラ三種のベリーのアイスを添
えて※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。

【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。



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:2024年4月1日~2024年12月27日ま

で

料金: 3,300円

12/28~1/4: 3,850円

Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:クリスマス特別和洋コース
期間:2024年12月7日～2024年12月25日
まで
料金:16,500円



■お品書き

箸染	星に願いを～真鯛の 蕪蒸し
デジューム	富士山麓”富士の鶏” と鴨胸肉のスーヴィッ ド ホワイトバルサミコ 酢のソース 小さな本日のスープ を添えて
お造り	てっさと本鮪 紅葉卸し 葱 酢橘
ポワソン	エпис香るカナダ産 オマール海老のポワ レ 白子のフリットを添え て ふんわり仕立てのア メリケーヌソース
ヴィアンド	お楽しみの具材を包 み込んだ静岡育ち和 牛サーロイン 特製赤ワインソース と白トリュフ塩
お食事	蝦夷鮑と雲丹の土鍋 御飯
アバン・デセール	ヴェルベーンと林檎
グラン・デセール	チョコレートのデザー トをワゴンサービス で

ミニヤル・デセール二種類の小菓子

※3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。

メニュー名:旬恵～megumi～
期間:2024年11月1日～2024年12月27日
まで
料金:13,750円



■お品書き

アミューズ	御殿場太陽チキンのピンチョ ス
オードブル	カナダ産オマール海老の三 島白菜包み 河津町のズガニを使ったソー ス
造り	本日のお造り
焼物	とら河豚炭火焼き 椎茸 青唐 酢橘 戸田塩
ヴィアンド	静岡産和牛フィレ肉と箱根 山麓豚 三種のコンディメンツ
お食事	御殿場産コシヒカリ 赤出汁 香の物
デザート	サンふじのコンポート バニラアイスを添えて

※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。

【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】くすみ

■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:縁樹～enju～
期間:2024年11月1日～2024年12月27日
まで
料金:9,900円



■お品書き

先付け	雲丹と生湯葉の丹波蒸し 百合根 鱈甲飴 山葵
オードブル	旬の魚介とプロシュートの 前菜仕立て 白醤油とトリュフのヴィネグ レット
造り	本日のお造り
煮物	じゃこで炊いた聖護院大根 鴨丸 紅葉人参 占地 隠 元
ヴィアンド	牛フィレ肉のグリエ 和風マスタードソース
食事	御殿場産コシヒカリ 赤出汁 香の物
デザート	シルクスweetのプディング 小豆が入ったキャラメルソー ス

※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 くすみ

■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。

【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 和洋折衷

メニュー名：
お子様和洋ステーキコース【7～12才
向け】

期間：2023年4月1日～2025年3月31日ま
で

料金： 5,280円
12/28～1/4： 5,500円



■お品書き

造り みはからい
パスタ ミートソースのスパゲッティ
お肉料理 牛フィレ肉のステーキ
食事 白ご飯 赤出汁 香の物
デザート 本日のデザート

※仕入れの都合により内容が変更となる場合が
ございます。あらかじめご了承ください。

【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:和洋御膳

期間:2024年11月1日~2024年12月27日

まで

料金:6,050円



■お品書き

- 二段箱
- ・柚子豆腐
雲丹 山葵 美味出汁
 - ・じゃこで炊いた聖護院大根
 - ・鴨丸 紅葉人参 占地 隠元
 - ・金目鯛柚子香り焼き
赤蕪甘酢漬け
 - ・伊東産銚鮨
 - ・本日のフロマージュと生ハム
ベリーソース
 - ・近海の鯖のエスカベッシュ
白醤油仕立て
- メイン
- 静岡牛のポワレ
 - 和風マスタードソース
- お食事
- 御殿場産コシヒカリ
 - 香の物 味噌汁
- デザート
- シルクスイートのプディング
 - 小豆が入ったキャラメルソース

※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 サンカレント

メニュー名: 高原ディナーbuffet

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



ルームランチメニュー

メニュー名: **季節のミックスピザ**

期間: 2024年9月1日～2024年12月27日まで
料金: 1,980円

メニュー名: **ミートソーススパゲティ**

期間: 2024年9月1日～2024年12月27日まで
料金: 2,200円

メニュー名: **ビーフカレー**

期間: 2024年9月1日～2024年12月27日まで
料金: 2,750円

メニュー名: **しらす丼**

期間: 2024年9月1日～2024年12月27日まで
料金: 2,640円

メニュー名: **かき揚げざるそば**

期間: 2024年9月1日～2024年12月27日まで
料金: 2,200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