

コース料理

おすすめ

メニュー名:
11月～特別和洋コース ヴィサージュ
期間:2024年11月4日～2025年1月12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 ガレットロール アペロ
スモークサーモンとライム
- プルミエ 蝦夷鹿のポワレと下仁田葱
のデクリネゾン
- 造り 三種盛り(本鮪 勘八 赤貝)
- 焼物 鰯照り焼き
- 煮物 この腸の茶わん蒸し
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ
赤ワインと醤油と蜂蜜のソース
- 食事 鯛茶漬 香の物
- デザート フランボワーズのムースと
グラスバニージュ

※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:
11月～洋食 響～シンフォニー～
期間:2024年11月4日～2025年1月12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 ガレットロール アペロ
スモークサーモンとライム
- プルミエ 蝦夷鹿のポワレと下仁田葱
のデクリネゾン
- ドゥージェーム 軽く火を入れた金目鯛のエ
スカベージュ仕立て
静岡県産しらすの雲丹和
えを添えて
- トロワジェム 牛頸肉の煮込みボルシチ
スタイル
- ポワゾン 鰯と大根
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ
赤ワインと醤油と蜂蜜のソース
- デザート フランボワーズのムースと
グラスバニージュ

※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:11月～和洋折衷 はまゆう
期間:2024年11月4日～2025年1月12日まで
料金:7,920円



■お品書き

- オードブル 静岡県産釜揚げしらすのブル
スケッタ
秋刀魚と馬鈴薯のコンフィ
バーニャカウダー
ミートローフ
- 造り 本鮪 勘八 赤海老 芽物
一式
- ポワゾン 塩豚と茸のクリームパスタ
静岡県産”イキイキ鶏”のポ
シェ
- 揚物 丸抜き豆腐煮穴子
- ヴィアンド 塩麴でマリネしたオーストラ
リア産フィレ肉のステーキ
フレッシュトマトのソース
- 食事 蕪御飯 赤出汁 香の物
- デザート パンナコッタとマラクヤオレ
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:11月～遠州御膳～

期間:2024年11月4日～2025年1月12日まで

料金:6,270円



■お品書き

- 先付 鰯みぞれ酢和え
造り 旬の鮮魚二点盛り
芽物一式
煮物 峯野牛すき煮
牛蒡 榎木 豆腐 春菊
焼八寸 鰻蒲焼き
揚物 海老蓑揚げ揚げ
食事 白御飯 赤出汁 香の物
デザート 薩摩芋のタルトとカシスのソルベ

※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。

メニュー名:

11月～【解禁】遠州灘産天然とら河豚づくし

期間:2024年11月4日～2024年12月19日まで

料金:5日前18時までの要予約 27,500円



■お品書き

- 先付 河豚煮凝り
造り てっさ
ポン酢 万能葱 酢橘 紅葉卸
凌ぎ 河豚白子焼き
椎茸 酢橘 塩 ポン酢卸
揚物 河豚唐揚げ 青唐 塩 檸檬
鍋 てっちり鍋
河豚 白子 白菜 長葱 水菜 榎木
占地 豆腐 ポン酢 万能葱 紅葉卸
雑炊 雑炊 玉子 葱 焼餅
デザート 季節のフルーツ

※写真はイメージとなります。
※内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。
※ご予約は二名様より承ります。
※ご利用日5日前の18時までの予約制。
※金・土・日は除外日となります。

【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:

11月～【解禁】とら河豚コース

期間:2024年11月4日～2024年12月19日まで

料金:3日前18時までの要予約 18,700円



■お品書き

- 先付 河豚煮凝り
造り てっさ
ポン酢 万能葱 酢橘 紅葉卸
凌ぎ 河豚白子焼き
椎茸 酢橘 塩 ポン酢卸
揚物 河豚唐揚げ 青唐 塩 檸檬
鍋 てっちり鍋
河豚 白子 白菜 長葱 水菜 榎木
占地 豆腐 ポン酢 万能葱 紅葉卸
食事 雑炊 玉子 葱 焼餅
デザート 季節のフルーツ

※写真はイメージとなります。
※内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。
※ご予約は二名様より承ります。
※ご利用日3日前の18時までの予約制
※金・土・日除外日となります。

【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。

コース料理

メニュー名:11月～【解禁】河豚セット
 期間:2024年11月4日～2024年12月19日
 まで
 料金:3日前18時までの要予約 12,100円



■お品書き

先付 河豚煮凝り
 造り てっさ ポン酢 万能葱 酢
 橘 紅葉卸
 揚物 河豚唐揚げ 青唐 塩 檸檬
 鍋 てっちり鍋
 河豚 白菜 長葱 水菜 榎木
 占地 豆腐 ポン酢 万能葱 紅葉卸
 食事 雑炊 玉子 葱 焼餅
 デザート 季節のフルーツ

※写真はイメージとなります。
 ※内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。
 ※ご予約は二名様より承ります。
 ご利用日3日前の18時までの予約制
 ※金・土・日は除外日となります。

【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。



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<ジュニアコース>
期間：2024年9月2日～2024年12月19日まで
料金：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～2025年1月31日まで
料金：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12月19日まで
料金：1,210円



buffet・バイキング

メニュー名:
【金・土・日曜日限定】リニューアルOP
EN～ディナーbuffet

期間:2024年3月8日～2024年12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

メニュー名:
【リニューアルOPEN】お部屋に持ち帰
りdeディナーbuffet

期間:2024年3月8日～2024年12月30日ま
で

料金:13才以上 6,050円
70才以上 5,500円
7～12才 3,410円
4～6才 2,200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12月19日まで
料金：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12月19日まで
料金：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>国産牛ローストビーフセット

期間：2024年9月2日～2024年12月19日まで
料金：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12月19日まで
料金：3,960円



低アレルギー対応メニュー

メニュー名:
28品目対応お子様メニュー(夕食和洋)
期間:2024年9月2日～2024年12月31日まで
料金:2,640円

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12月19日まで
料金:7,260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