

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～2024年12月19日 まで 料金:前日18時までの要予約 13,310円		メニュー名: 11月～洋食 響～シンフォニー～ 期間:2024年11月4日～2024年12月19日 まで 料金:前日18時までの要予約 10,560円	
■お品書き		■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		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		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)		造り 本鮪 勘八 赤海老 芽物 一式	
ドゥジェーム牛頸肉の煮込みボルシチ スタイル		ドゥジェーム軽く火を入れた金目鯛のエ スカベッシュ仕立て 静岡県産しらすの雲丹和 えを添えて	
焼物 鰯照り焼き		トロワジェム牛頸肉の煮込みボルシチ スタイル	
煮物 この腸の茶わん蒸し		ポワソン 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		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 鯛茶漬け 赤出汁 香の物		デザート フランボワーズのムースと グラスバニーユ	
デザート フランボワーズのムースと グラスバニーユ		※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	
※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	
【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	
■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。		※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。	
		オードブル 静岡県産釜揚げしらすのプ 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	
		ポワソン 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	

コース料理

メニュー名:11月～遠州御膳～

期間:2024年11月4日～2024年12月19日
まで
料金:6,270円

■お品書き

先付 〆鯖みぞれ酢和え

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～【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：
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～2024年12月19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21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>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

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19日まで
料金: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