

Soixante スワサント 和食

メニュー名：
遠州灘産天然とら河豚特別コース
期間：2025年1月6日～2025年2月28日まで
料金：22,000円



- お品書き
- 炭火焼き とら河豚炭火焼き
椎茸 青唐 酢橘 戸田塩
- 造り てっさ
紅葉卸し 葱 酢橘 ポン酢
- 凌ぎ 河豚白子豆乳蒸し
青のりポン酢
- 揚げ物 とら河豚から揚げ
檸檬
- 鍋 てっちり
白菜 長葱 水菜 えのき
占地 椎茸 木綿豆腐 紅
葉卸し 葱 ポン酢
- 雑炊 御殿場産コシヒカリ 玉子
葱
- 水物 金柑シャーベット

※2名様以上でのご予約となります。
1名様では承れませんのでご注意ください。

※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。

メニュー名：夕星～ゆうづつ～
期間：2025年1月6日～2025年2月28日まで
料金：9,900円



- お品書き
- 先付け 黒豆豆腐
海老 山葵 美味出汁
- 造り てっさ
紅葉卸し 葱 酢橘 ポン酢
- 揚げ物 とら河豚から揚げ
檸檬
- 鍋 てっちり
白菜 長葱 水菜 えのき
占地 椎茸 木綿豆腐 紅
葉卸し 葱 ポン酢
- 雑炊 御殿場産コシヒカリ 卵 葱
- 水物 金柑シャーベット

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※前日までのご予約になります。

【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。

Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:レセント～recent～

期間:2025年1月6日～2025年2月28日
まで

料金:9,900円



■お品書き

アミューズ 魚介のカクテルとコンソメジュレ

オードブル お楽しみ具材を包んだ“富士の鶏”のロースト

スープ 新牛蒡のポタージュ
ほのかに香るポルチーニポワソン 伊豆沖金目鯛のヴァプール
伊豆蜜柑のエミュルション

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 静岡牛フィレ肉のポワレ
冬野菜のローストを添えて
二色のソースと共に

デザート 紅ほっぺのクレープシュゼット

※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。

Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:旬恵～megumi～

期間:2025年1月6日～2025年2月28日まで
料金:13,750円

■お品書き

オードブル シェフ特製オードヴル・ヴァリエ

造り てっさ
紅葉卸し 葱 酢橘 ポン酢スープ 牛テールのコンソメスープ
牛蒡のフランと共に揚げ物 とら河豚から揚げ
檸檬ヴィアンド 静岡育ち和牛フィレ肉と
富士山麓“富士の鶏”のポワレ

- ・赤ワインとバルサミコ酢の和風ソース
- ・マデラ酒のソース
- ・大根おろしの和風ソース

お食事 毛ガニ土鍋御飯
赤出汁 香の物デザート 伊豆蜜柑のコンポート
柑橘風味のムースと共に

※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。

メニュー名:縁樹～enju～

期間:2025年1月6日～2025年2月28日まで
料金:9,900円

■お品書き

先付け 黒豆豆腐
海老 山葵 美味出汁オードブル 箱根山麓豚のバロティーヌ
と鴨のサラダ仕立て
柑橘のソース

造り 本日のお造り

煮物 鯛の蕪蒸し
占地 銀杏、銀餡ヴィアンド 静岡牛サーロインのグリエ
赤ワインとバルサミコ酢の
和風ソース食事 御殿場産コシヒカリ
赤出汁 香の物デザート 伊豆蜜柑のコンポート
柑橘風味のムースと共に

※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。

Cent Quarante サンカラント

メニュー名:和洋御膳【～1/31】

期間:2025年1月6日～2025年2月28日
まで

料金:6,050円



■お品書き

二段箱 ・スモーク鴨のサラダ仕立て
・魚介のマリネ 伊豆蜜柑
のソース

・黒豆豆腐 海老 山葵 美
味出汁

・鯛の蕪蒸し 占地 銀杏
銀餡 山葵

・河豚のから揚げ 青唐 檸
檬

・焼津産かつおの叩き 玉
葱スライス 生姜

メイン 静岡牛のポワレ
伊豆味噌とチーズのソース

お食事 御殿場産コシヒカリ
香の物 味噌汁

デザート ブランマンジェ
伊豆蜜柑のソース

※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:和洋御膳【2/1～】

期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで
料金:6,600円

メニュー名:お子様御膳【2/1～】

期間:2025年2月1日～2026年3月31日まで
料金:お子様御膳(7～12才向け) 4,400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



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