

コース料理

メニュー名:
【解禁】遠州灘産天然とら河豚づくし
期間:2025年1月14日～2025年2月27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:**【解禁】とら河豚コース**
期間:2025年1月14日～2025年2月27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。

メニュー名:**【解禁】河豚セット**
期間:2025年1月14日～2025年2月27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

おすすめ

メニュー名:
特別和洋コース ヴィサージュ
期間:2025年1月14日~2025年2月27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 オニオングラタンスープ
 プルミエ 浜松引佐の雉子ささみのカルパッチョとコンフィ
 造り 三種盛り(本鮪 真鯛 寒鰯)
 ドウジェーム 浜松引佐の雉子肉のロティと帆立貝のトマト煮泡のソース
 焼物 勘八椎茸挟み焼
 煮物 京芋柚子味噌射込み
 ヴィアンド 黒毛和牛の炭火焼き 黒オリーブと赤ワインのソース
 食事 河豚雑炊 赤出汁 香の物
 デザート マスカルポーネのクレームブリュレとピスタチオのグラス

※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:**洋食 響〜シンフォニー〜**
 期間:2025年1月14日~2025年2月27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 オニオングラタンスープ
 プルミエ 浜松引佐の雉子ささみのカルパッチョとコンフィ
 ドウジェーム 蝦夷鹿のポワレ
 トロワジェムコンソメで煮た穴子の炙りと発芽玄米のリゾット
 浜松引佐の雉子肉のロティと帆立のトマト煮泡のソース
 ポワゾン 銀鱈のポワレ サフラン風味
 ヴィアンド 黒毛和牛の炭火焼き 黒オリーブと赤ワインのソース
 デザート マスカルポーネのクレームブリュレとピスタチオのグラス

※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:**和洋折衷 はまゆう**
 期間:2025年1月14日~2025年2月27日まで
 料金:7,920円

■お品書き

オードブル オニオングラタンスープ
 オードブル 鴨の生ハムと季節のフルーツ
 ソフトシェルクラブのアヒージョ
 バーニャカウダー
 造り 寒鰯 本鮪 真鯛
 芽物一式
 ポワゾン 白葱のクリームパスタ
 白身魚のポワレ トマトソース
 鍋物 白魚鍋
 白舞茸 三つ葉 玉子 粉
 山椒
 ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉のペルシャード
 和風ソース
 お食事 蟹餡掛け御飯
 赤出汁 香の物
 デザート フォンダンショコラとマラクヤ
 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：
＜浜名湖産・養殖＞うな重コース
期間：2024年10月1日～2025年2月28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～2025年2月28日まで
料金：3,960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～2025年2月27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～2025年3月31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～2025年3月31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



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～2025年2月28日ま
で

料金:7,260円