



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: Gracieux
【グラシュー 9皿】期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで
料金: 24,200円

■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 最中に入った近海本鮪のタ
オードブル ルタル
天竜川のハルキャビア二皿目の フォアグラと栗の小さなテリー
オードブル ヌ 塩のシャンティ三皿目の 根室野付産帆立貝の薫焼
オードブル き グルノーブル四皿目の 御殿鶏の低温ローストとク
オードブル レープ包みスープ ムール貝のクリームスープ
サフランの香りお魚料理 駿河湾産伊勢海老の軽い
スモーク リゾット添えお肉料理 雪美和牛ゆたかフィレ肉の
ソテー ベアルネーズデザート 静岡産メロンとライチのグラ
ニテ

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日21時までのご予約です。

【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。※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名: Plaisir【プレズィール 8皿】

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで
料金: 15,950円

■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 伊東港で水揚げされた桜鯛
オードブル と野菜のテリーヌ二皿目の フォアグラと栗の小さなテリー
オードブル ヌ 塩のシャンティ三皿目の 御殿地鶏の酵豆焼き
オードブル 増島農園 やなぎのコンソー

スープ ズワイ蟹のフラン

お魚料理 ※お選びいただけます。
駿河湾産ワラサとゴボウの
キャラメリゼ ほうじ茶ソース
又は
駿河湾産伊勢海老の軽い
スモーク リゾット添えお肉料理 雪美和牛ゆたか背肉のソテー
米麴のソース

デザート 季節の柑橘類のクープ

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
前日21時までのご予約です。

【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: Content【コントオン 7皿】

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで
料金: 12,650円

■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 筍とオマール海老のムース
木の芽香るアメリカーナソー
ス二皿目の リードヴォーとアスパラガス
オードブル のムニエル 伊豆味噌と露
の薑のクルート

スープ 新玉葱のポターージュ

お魚料理 沼津港のイトヨリ鯛と貝のマ
リニエールお肉料理 雪美和牛ゆたか背肉のソテー
新じゃがと茸のエクラゼデザート 静岡県産フルーツマトと苺
のソルベ

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。当日16時までのご予約です。

【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。



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: **Sophias【ソフィアス 6皿】**

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで

料金: 12,650円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 最中に入った近海本鮪のタルタル
天竜川のハルキャビア二皿目の 御殿鶏の低温ローストとク
オードブル レープ包みお魚料理 駿河湾産伊勢海老の軽い
スモーク リゾット添えお肉料理 雪美和牛ゆたかヒレ肉のソ
テー ベアルネーズデザート 静岡県産メロンとライチのグ
ラニテ

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。前日21時までのご予約です。

【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: **お子様Aコース**

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで

料金: 4,730円



■お品書き

小さな前菜

本日のスープ

本日の魚 トマトバターソー
ス国産牛ステーキ シャリアピ
ンソース

季節の温野菜

パン

デザート盛り合わせ

リンゴジュース

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※当日16時までのご予約です。

【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: **お子様Bコース**

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで

料金: 2,970円



■お品書き

コーンスープ

国産牛のハンバーグ

フライドチキン・えびフライ・
ポテトケチャップライス・タコさんウ
インナー

季節の野菜

マカロニグラタン

デザート盛り合わせ

リンゴジュース

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※当日16時までのご予約です。

【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。



日本料理 きらく

おすすめ

メニュー名:夕凧〜ゆうなぎ〜

期間:2025年4月1日〜2025年4月30日まで
料金:24,200円



■お品書き

前菜 峰岡豆腐 雲丹
キャビア 片栗菜の浸し
海老黄味寿司 蕨烏賊
厚焼玉子 唐墨大根
子持昆布 蚕豆
筍と栄螺の木の芽和え
花卉百合根 桜麩

お椀 碓井豆のすり流し

お造り 本日のお造り

揚物 春野菜の天婦羅

煮物 白魚と蛸烏賊の柳川風

食事 筍と桜海老の炊き込み御飯
止め椀 香の物

水菓子 季節のフルーツ盛合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※3日前21時までのご予約です。

【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:潮騒〜しおさい〜

期間:2025年4月1日〜2025年4月30日まで
料金:15,950円



■お品書き

前菜 筍木の芽和え 蛸烏賊の時
雨煮
蚕豆翡翠煮 烏賊雲丹焼き
筍と鰹節のゼリー寄せ
海老黄味寿司 花卉百合根
桜麩

お椀 地蛤葛うち
よもぎ麩

お造り 本日のお造り

強肴 静岡県産和牛ローストビーフ

焼物 太刀魚木の芽焼き
たらの芽香煎揚げ

煮物 桜海老とあおさ豆腐寄せ

食事 鯛の炊き込みご飯
止め椀 香の物

水菓子 季節のフルーツ盛合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※前日21時までのご予約です。

【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:菜〜しおり〜

期間:2025年4月1日〜2025年4月30日まで
料金:11,550円



■お品書き

先附 青菜の浸し 蚕豆
鮎魚女のエスカベッシュ
河海老艶煮 蓮根酢
花卉百合根

お椀 鯛のあおさ仕立て

お造り 本日のお造り

揚物 海老と春野菜の天婦羅

焼物 ※お選びいただけます。
鯛と海老のアクアパッツァ
金目鯛の煮付け(+2,640円)
豚の味噌焼き
静岡県産和牛フィレ肉(+1,980円)

食事 白御飯
止め椀 香の物

デザート フルーツゼリー
季節のアイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※当日16時までのご予約です。

【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。



日本料理 きらく

メニュー名:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年4月1日~2025年4月30日まで

料金:11,550円



■お品書き

先附 青菜浸し 蛸烏賊
のし梅 蚕豆 鯛の子時雨
煮
白魚紅梅煮 河海老 花
弁百合根

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し 鱻鱈
餡しゃぶしゃぶ静岡県産和牛と野菜のしゃ
ぶしゃぶ食事 ※お選びいただけます。
白御飯 止め椀 香の物
うどんデザート フルーツゼリー
季節のアイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※1名様からご利用いただけます。
※当日16時までのご予約です。

【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:善〜ぜん〜

期間:2025年4月1日~2025年4月30日まで

料金:7,700円



■お品書き

先附 筍の子味噌漬け 小柱と分
葱の酢味噌和え
しろ菜と揚げの煮浸し 蛸
烏賊沖漬け

お造り 本日のお造り

焼物 鱈の黄味マヨ焼き

揚物 天婦羅盛合わせ

合肴 フォアグラ茶碗蒸し
鱻鱈餡

強肴 豚の角煮

煮物 金目鯛の煮付け

お食事 白御飯
止め椀 香の物

デザート 季節のアイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日21時までのご予約です。

【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:お子様膳(大)

期間:2025年4月1日~2025年4月30日まで

料金:4,730円



■お品書き

海老フライ ポテトフライ
から揚げ ポテトサラダ

ハンバーグ

焼き魚 玉子焼き

お造り三種

茶碗蒸し

白飯 赤出汁

アイス

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※当日16時までのご予約です。

【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。



日本料理 きらく

メニュー名:お子様膳(小)

期間:2025年4月1日～2025年4月30日ま

で

料金:2,970円



■お品書き

海老フライ ポテトフライ

から揚げ ポテトサラダ

ハンバーグ

茶碗蒸し

鮭海苔巻き 玉子焼き 赤

出汁

アイス

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※当日16時までのご予約です。

【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。



buffet オリーヴァ

メニュー名: 夕食buffet

期間: 2024年7月1日～2025年6月30日ま
で

料金: 13才以上 6,600円
70才以上(注意事項参照) 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円

低アレルギーメニュー

メニュー名:
【3月1日から】『夕食』低アレルギー
メニュー(大人/洋食)

期間:2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金:7,260円



■お品書き

- 前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ
人参ドレッシング
- パスタ ほうれん草のトロフィエ
プッタネスカソース
オリーブオイル
- 魚料理 真鯛ときのこのソテー
バジルのジェノベーゼ
- 肉料理 仔羊のローマ風カチャトーラ
ローストポテト
- 食事 お米で作ったまあるいパン
バケット
オリーブオイル
- デザート マフィンカカオ
フルーツ盛り合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日17:30までのご予約です。

メニュー名:
【3月1日から】『夕食』低アレルギー
メニュー(大人/和洋)

期間:2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金:7,260円



■お品書き

- 前菜 たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ
- サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング
- 焼き物 メカジキのヴァプール
ラタトゥイユソース
- 魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け
- 食事 白ご飯
あおさの味噌汁
- デザート ぶどうゼリー
フルーツ盛り合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日17:30までのご予約です。

メニュー名:
【3月1日から】『夕食』低アレルギー
メニュー(お子様)

期間:2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金:2,640円



■お品書き

- スープ コーンポタージュ
- メイン メカジキのヴァプール トマ
トソース
ローストポテト
フムスコロッケ
- 食事 甘口カレー
白ご飯
- サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング
- デザート ぶどうゼリー
フルーツ盛り合わせ
- ジュース ぶどう100%ジュース

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日17:30までのご予約です。

低アレルギーメニュー

メニュー名:
【3月1日から】『朝食』低アレルギー
メニュー(大人)

期間:2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金:2,695円



■お品書き

前菜 煮浸し茄子
金平牛蒡
ひじき煮
ほうれん草のお浸し
人参と紫キャベツの酢の物
さつまいものサラダ

サラダ メランジェサラダ
レモンドレッシング

魚料理 鰯の塩焼き

食事 なめことわかめのお味噌汁
白ご飯

デザート フルーツ盛り合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日17:30までのご予約です。

メニュー名:
【3月1日から】『朝食』低アレルギー
メニュー(お子様)

期間:2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金:1,320円



■お品書き

スープ ミネストローネ
ほうれん草のリゾーニ

サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング

パン お米で作ったまあいパン
バケット
いちごジャム

デザート フルーツ盛り合わせ

ジュース ぶどう100%ジュース

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日17:30までのご予約です。