

コース料理

メニュー名:~遠州御膳~

期間:2025年5月7日~2025年6月30日まで

料金:6,270円
4/1より 6,600円

■お品書き

- 先付 蓴菜
造り 鮪 甲烏賊
芽物一式
揚物 常節の天ぷら
焼八寸 鰻蒲焼き
肉料理 浜松引佐雉子のロティ 蕪
ソース
食事 白御飯 赤出汁 香の物
デザート 紅茶のシフォンケーキ

※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】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。

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5月7日~2025年6月30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 鰻 ガレット 生ハム チーズ
ズ オリーブオイル
南瓜 パン 山羊のチーズ
造り 鮪 真鯛 ぼたん海老
ドゥージェーム雉子
焼物 甘鯛若狭焼
蒸し物 鮎魚女吉野打ち
ヴィアンド 黒毛和牛 デイジョンマスター
ド
食事 峯野牛のお寿司
デザート 苺 フロマージュブラン

※仕入れ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 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:洋食 響~シンフォニー~

期間:2025年5月7日~2025年6月30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 鰻 ガレット
生ハム チーズ オリーブ
オイル
南瓜 パン
山羊のチーズ
プルミエ アトランティックサーモン
ドゥージェーム牛脛肉
トロワジェム雉子
ポワソン 鯛
ヴィアンド 黒毛和牛 デイジョンマスター
ド
デザート 苺 フロマージュブラン

※仕入れ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 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。

コース料理

メニュー名:和洋折衷 はまゆう

期間:2025年5月7日～2025年6月30日
まで
料金:7,920円

■お品書き

オードブル 玉蜀黍

ローストビーフ

オードブル 蛍烏賊 馬鈴薯

サーモン

造り 鮪 太刀魚 甲烏賊

芽物一式

パスタ パスタ 茄子 モツアレラチー

ズ 豚肩ロース

鍋物 穴子柳川風

ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉

オニオンソース

お食事 麦とろ御飯

赤出汁 香の物

デザート ガトー フロマージュ

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】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6月30日まで
料金：8,910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6月30日まで
料金：3,960円
4/1より 4,400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6月30日まで
料金：2,420円
4/1より 2,530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6月30日まで
料金：1,210円
4/1より 1,320円



buffet・バイキング

メニュー名:

【金・土・日曜日限定】ディナーbuffet

期間:2024年3月8日～2025年5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
13才以上 4/1より 6,600円
70才以上 4/1より 6,050円
7～12才 4/1より 4,400円
4～6才 4/1より 2,530円

メニュー名:

お部屋に持ち帰りdeディナーbuffet

期間:2024年3月8日～2025年6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～2025年6月30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～2025年6月30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～2025年6月30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～2025年6月30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～2025年6月30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～2025年6月30日ま
で

料金: 2,640円



朝食

メニュー名: **朝食buffet**

期間: 2024年3月8日～2025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