

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11月1日～2026年2月7日まで
料金:22,000円



■お品書き

先付け	焼きとらふぐ白子と 三島大根の伊豆味噌あん 掛け
造り	てつさ 紅葉卸し ふぐ葱 酢橘 ぽん酢
焼物	とらふぐ炭火焼き 椎茸 長葱 酢橘 戸田塩
揚物	ふぐ唐揚げ 青唐 檸檬
鍋	てっちらり 白菜 水菜 椎茸 占地 え のき 長葱 葛切り 豆腐 紅葉卸し 葱 ぽん酢
酢の物	河豚煮凝り 蟹 生姜 葱
食事	雑炊 玉子 葱
水菓子	りんご 求肥アイス

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】

■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

メニュー名:
夕星～ゆうづつ～
期間:2025年11月1日～2026年2月22日まで
料金:9,900円



■お品書き

先付け	雲子羽二重蒸し 椎茸 銀杏 百合根 煎り出汁 山葵
お椀	蕪すり流し かます塩焼き 玉子豆腐 三つ葉 柚子
造り	旬のお造り三点盛り
煮物	南瓜饅頭 海老 占地 法蓮草 紅葉人参
焼物	鮑陶板焼き 白ワイン 檸檬 バター
唐揚げ	ふぐ唐揚げ 青唐 檸檬
食事	御殿場産コシヒカリ 香の物 赤出汁 ちりめん 山椒
水菓子	りんご 求肥アイス

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】

■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。

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11月1日～2026年2月22日まで

料金:9,900円



■お品書き

アミューズ 白子のフリット・ノワール

オードブル 箱根山麓豚と伊豆産猪の

パテ・ド・カンパニュ

伊豆山葵のアクセント

スープ 渡り蟹のビスク

三島ブロッコリーのロワイヤル

ポワソン 近海カマスと帆立貝と小海老

ホワイトバルサミコ酢のガストリック

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 塩麹でマリネした
静岡牛サーロインのグリエ
マデラ酒のソースデザート ローストしたサンふじ
シナモン香るフィュタージュ
と重ねて

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】

■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
ゼファシン 【りんご】もも バナナ
オレンジ カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:キッズプレート【4~6才向け】

期間:2025年4月1日~2026年2月22日まで

料金: 3,300円

Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:旬恵～megumi～

期間:2025年11月1日～2026年2月22日まで

料金:13,750円

メニュー名:縁樹～enju～

期間:2025年11月1日～2026年2月22日まで

料金:9,900円



■お品書き

アミューズ 金目鯛のエスカベッシュ
塩麹仕立てオードブル 静岡牛サーロインの前
菜仕立て
トリュフと白醤油のドレッ
シング

造り 旬のお造り三点盛り

プレ・ポワソン近海ホウボウのカダイ
フ
ハーブのソース鍋 てちり
白菜 水菜 椎茸 占地
えのき
長葱 葛切り 豆腐
紅葉卸し 葱 ぽん酢食事 雑炊
玉子 ねぎデザート 伊豆みかんのコンポー
ト
みかんアイスを添えて※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。

※2日前17時までの受付になります。

【アレルゲン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

■お品書き

先付け 柚子豆腐
いくら 美味出汁 山葵オードブル 季節の2種類のオードブル
盛り合わせ

造り 旬のお造り三点盛り

煮物 鰯大根
占地 法蓮草
針柚子ヴィアンド 静岡牛フィレ肉と地養鶏の
ポワレ

ゼンゼロソース

食事 御殿場産コシヒカリ
香の物 赤出汁 ちりめん
山椒デザート 伊豆みかんのコンポート
みかんアイスを添えて※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。

【アレルゲン情報】

■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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:
お子様和洋ステーキコース【7~12才
向け】

期間:2025年4月1日~2026年2月22日ま
で
料金:5,280円

Cent Quarante サンカラント

メニュー名:和洋御膳

期間:2025年11月3日～2026年2月20日まで
料金:7,260円

■お品書き

オードブル・柚子豆腐 いくら

わさび 美味出汁

・造り

・鯛大根

占地 法蓮草

・河豚から揚げ

青唐 檸檬

・金目鯛のエスカベッシュ

塩麹仕立て

・美味鶏のコンフィのサラダ

トリュフと白醤油のドレッシ

ング

ヴィアンド 静岡牛のローストビーフ又

はステーキ

ゼンゼロソース

食事 御殿場産コシヒカリ

香の物 赤出汁

水菓子 冷やしぐり茶ぜんざい

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】

■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。

Cent Quarante サンカラント

メニュー名:ディナーブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年2月22日まで

料金:13才以上 7,260円
70才以上(シニア) 6,655円
7～12才 4,840円
4～6才 2,750円

メニュー名:お子様御膳

期間:2025年10月1日～2026年2月20日まで

料金:お子様御膳(7～12才向け) 4,840円
お子様御膳(4～6才向け) 2,750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:2025年4月1日~2026年2月22日まで

料金:生クリームケーキ 直方体 ショート
ケーキ2つ分 2,750円
生クリームケーキ 5号 3,850円

ランチBOX

メニュー名:うな重

期間:2025年2月11日～2026年2月22日まで

料金:1匹 4,400円
半身 2,200円

メニュー名:ステーキ重

期間:2025年2月11日～2026年2月22日まで

料金:3,850円

メニュー名:天重

期間:2025年2月11日～2026年2月22日まで

料金:2,750円

メニュー名:サンドイッチ

期間:2025年2月11日～2026年2月22日まで

料金:1,650円

朝食

メニュー名:朝食 ブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年2月23日まで

料金:13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円