

## 年末年始ご夕食

## メニュー名:新春旬恵コース

期間:2025年12月30日~2026年1月3日まで  
料金:22,000円



## ■お品書き

先付け	伊勢海老と雲丹の蕪蒸し 梅人参 銀餡 山葵
オードブル	新春、天城特製オードブル・ ヴァリエ ~静岡、冬の恵み~
造り	ふぐ 本鮓 紅富士鱈 鮒 烏賀 あしらい
スープ	三日間丹精込めて作った天 城自慢のダブル・コンソメ
焼き八寸	甘鯛味噌漬け 鮑蒸し焼き 肝ソース 蛸柔煮 松笠慈姑 栗茶巾 菜花昆布〆 菊蕪
ヴィアンド	富士山麓育ち、しづおか和 牛のフィレとロース 三種のコンディメンツ
食事	蟹と筍の土鍋御飯 蟹赤出汁 葱 山椒 香の物 梅干し べったら 赤かぶ漬け
デザート	静岡産紅ほっぺのクーシュ ベリー風味のバニラアイス を添えて
小菓子	小さなフォンダン

※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

## メニュー名:新春縁樹コース

期間:2025年12月30日~2026年1月3日まで  
料金:16,500円



## ■お品書き

アミューズ	富士の卵の濃厚フラン、トリュ フのソースと共に
オードブル	御殿場太陽チキンと鴨の燻 製 檸檬のジュレとルヴアーブ のヴィネグレット
お椀	清まし仕立て 鯛蕪 梅人参 菜花 木の芽
造り	本鮓 紅富士鱈 鮒 烏賀 あしらい
福多物	ふく千利蒸し 白菜 長葱 占地 椎茸 法蓮草 豆腐 ぽん酢 紅卸し 葱
ヴィアンド	静岡育ち和牛サーロインの グリエヒルーコ 自家製香味バターとジュード・ ヴォー
食事	蟹と筍の炊き込み御飯 蟹赤出汁 葱 山椒 香の物 梅干し べったら 赤かぶ漬け
デザート	伊豆蜜柑のヴェリーヌ ミカンのシャーベットを添え 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

■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

【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。

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:  
クリスマス特別和洋コース ルミエール～lumière～  
期間:2025年12月1日～2025年12月25日  
料金:16,500円



## ■お品書き

先付け	雲子羽二重柚子釜蒸し 椎茸 銀杏 百合根 わさび
オードブル	クリスマスオードブル・ヴァリエ
造り	紅富士鱈 本鮨 鯛 あしらい一式
ポワソン	カナダ産オマール海老の シュー・ファルス アメリカーヌのエキュー
ヴィアンド	料理長鈴木巖選和牛フィレ 肉のフランベ ロッシーニ仕立て
食事	蟹といくらの土鍋御飯 香の物 赤出汁
デザート	2色のチョコレートの デザートプレート

※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・ナツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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:旬恵～megumi～  
期間:2025年11月1日～2026年2月22日まで  
料金:13,750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
プティ・ポワソン	近海ホウボウのカダイ フ ハーブのソース
鍋	てつちり 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

※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・ナツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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11月1日～2026年2月22日まで  
料金:9,900円



## ■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・ナツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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:  
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

・鮒大根

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:年末年始ディナーブッフェ

期間:2025年12月27日~2026年1月3日まで

料金:13才以上 7,810円  
70才以上(シニア) 7,205円  
7~12才 5,170円  
4~6才 3,080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