



buffet・バイキング

メニュー名：
【金・土・日曜日限定】

地中海リゾートと遠州の恵みを同時に
楽しむディナーbuffet

期間：2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

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

メニュー名：
地中海リゾートと遠州の恵みを同時に
楽しむTAKE OUTディナーbuffet

期間：2025年9月1日～2026年3月31日ま
で

料金：13才以上 7,018円
70才以上 6,413円
7～12才 4,598円
4～6才 2,541円



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11月3日～2026年2月28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。
※毎週金・土・日と年末年始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11月3日～2026年2月28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
※毎週金・土・日と年末年始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】河豚セット
期間：2025年11月3日～2026年2月28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
※毎週土・日と年末年始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11月3日～2026年1月9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 キッシュ レーズンバター
フムス
造り お造り三点盛り
ドゥジェーム雉子
焼物 鰯大根
煮物 この腸の茶わん蒸し
ヴィアンド 黒毛和牛
食事 河豚の土鍋御飯
赤出汁 香の物
デザート みかん
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※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。
※金曜日のコースは、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11月3日～2026年1月8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 キッシュ レーズンバター
フムス
プルミエ 鰯
ドゥジェーム雉子
トロワジェーム蝦夷鹿
ポワソン 白身魚
ヴィアンド 黒毛和牛
デザート みかん
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※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
※金曜日のコースは、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：**和洋折衷 はまゆう**
期間：2025年11月3日～2026年1月8日まで
料金：7,920円



■お品書き
オードブル キッシュ フムス
オードブル シャンピニオン スープ
造り 三点盛り
芽物一式
パスタ 鶏胸肉とパスタ
煮物 甘鯛かぶら蒸し
ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉
お食事 白御飯
赤出汁 香の物
デザート 洋梨のタルト
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。
※金曜日のコースは、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。



コース料理

メニュー名:〜遠州御膳〜

期間:2025年11月3日〜2026年1月8日まで
料金:6,600円

■お品書き

先付	胡麻豆腐
造り	二点盛り 芽物一式
揚物	海老蓑揚げ
焼八寸	鰻蒲焼き
煮物	峯野牛すき煮
食事	白御飯 赤出汁 香の物
デザート	かぼちゃタルト 煎茶

※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。
※金曜日のコースは、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。



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～2026年3月31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：2025年7月1日～2026年3月31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～2026年3月31日まで
料金：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～2026年3月31日まで
料金：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～2026年3月31日まで
料金：1,320円



年末年始営業(12月31日～1月4日)

メニュー名:
年末年始コース「和洋折衷」(12/31・1/1限定)期間:2025年12月31日～2025年12月31日
まで
料金:16,500円

■お品書き

プルミエ キャビアとブリオッシュとサワークリーム
レーズンバターサンド
アルゼンチン赤海老をタコスで
太刀魚の酢めとビーツとトレビス造り 真鯛薄造り
海藻麺 大葉 酢橘 万能葱 紅葉卸し ポン酢

ドゥージェーム 雉子のロースト

焼物 名代鰯大根
振り柚子

グラニテ 大葉のグラニテ

ヴィアンド 黒毛和牛のポワレ 柚子胡椒ソース

お食事 河豚雑炊
玉子 万能葱 霧生姜
香の物

デザート 柿のコンポートとクリームチーズのソース

コーヒー 紅茶 ハーブティー

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。

※5日前18時までの要予約

【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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



年末年始営業(12月31日～1月4日)

メニュー名:

【年末年始】ディナーbuffet(12/31～1/4)

期間:2025年12月31日～2026年1月4日まで

料金:13才以上 7,920円
70才以上 7,260円
7～12才 5,390円
4～6才 3,300円

メニュー名:

【年末年始】お部屋にお持ち帰りdeディナーbuffet

期間:2025年12月31日～2026年1月4日まで

料金:13才以上 7,776円
70才以上 7,128円
7～12才 5,292円
4～6才 3,240円



朝食

メニュー名: **朝食buffet**

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 10/1～ 13歳以上 3,300円
10/1～ 7～12歳 1,980円
10/1～ 4～6歳 1,320円