



## リヴァージュ

メニュー名:潮騒～しおさい～

期間:2025年12月1日～2026年3月1日まで  
料金:6,600円

## ■お品書き

和洋創作前菜 盛り合せ  
海の幸 御造り盛り合せ  
真鯛の真丈  
牧之原茶仕立て  
ふじのくに  
いきいきポークの味噌ゴマ  
焼き  
御飯 汁物 香の物  
季節の果物  
オリジナルブレンドコーヒー  
又は 静岡県産 和紅茶

## 【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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:蒼海～そうかい～

期間:2025年12月1日～2026年3月1日まで  
料金:9,900円

## ■お品書き

和洋創作前菜 盛り合せ  
海の幸 御造り盛り合せ  
真鯛の真丈  
牧之原茶仕立て  
白身魚のポワレ  
スープドポワソン仕立て  
ゆっくり火入れした牛肉のロースト 和風赤ワインソース  
御飯 汁物 香の物  
季節の果物  
オリジナルブレンドコーヒー  
又は 静岡県産 和紅茶

## 【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、【】でくぐ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:Bonheur～ボヌール～

期間:2025年12月1日～2026年3月1日まで  
料金:6,600円

## ■お品書き

ひと口のお楽しみ  
駿河湾産  
鮮魚のカルパッチョのオレンジ風味  
～アーモンドドレッシングで～  
ピーツとじやがいものポタージュ  
夢ハーブ豚の煮込み  
ほうれん草クリームソース  
季節のデザート  
御前崎天然酵母パン  
オリジナルブレンドコーヒー  
又は 静岡県産 和紅茶

## 【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、【】でくぐ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:Douceur～ドゥシュール～  
 期間:2025年12月1日～2026年3月1日まで  
 料金:9,900円



## ■お品書き

ひと口のお楽しみ

駿河湾産

鮮魚のカルバッチョのオレ

ンジ風味

～アーモンドドレッシングで～

ビーツとじゃがいものポタージュ

白身魚のポワレ

スープドポワソン仕立て

お口直しの一品

鴨のロースト

牧之原産イチゴのソース

季節のデザート

御前崎天然酵母パン

吉田町産荏胡麻オイル

オリジナルブレンドコーヒー

又は 静岡県産 和紅茶

## 【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。



## リヴァージュ

メニュー名:お子様ミニコース

期間:2022年10月1日～2025年12月31日  
まで  
料金:2,970円

メニュー名:お子様プレート

期間:2022年10月1日～2025年12月31日  
まで  
料金:1,320円

メニュー名:

ご朝食(モーニングセットスタイルまたはブッフェスタイル)

期間:2023年12月4日～2025年12月30日

まで  
料金:大人 2,420円  
7～12才 1,540円  
4～6才 1,100円