



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:門出〜KADODE〜

期間:2026年3月2日〜2026年4月30日まで
料金:13,750円

■お品書き

前菜	7種盛り 和・芽巻数の子・うすい豆と 鮑白和え・桜海老青さ酢浸し・筍翁揚げ 洋・公魚のエスカベ・春クレソンのムース・鴨の塩麹コンフィ
吸い物	真鯛潮仕立て 花やさい木の芽
差し身	春の割鮮盛り
魚	春告魚のポワレ 三島玉葱のヴルーテ
肉	静岡和牛の包み焼き 伊豆赤ワインソース
祝い肴	伊勢海老の具足煮 筍のエスプーマ仕立て
食事	土鍋炊き七宝ご飯 味噌汁 香の物
デザート	米粉クレープのシュゼット 紅ほっぺのソース
食後	珈琲・紅茶

※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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。
※アレルギーに関する対応ポリシーに関しては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:さくら〜SAKURA〜

期間:2026年3月2日〜2026年4月30日まで
料金:9,900円

■お品書き

風韻	桜とうふと春野菜の絹酢添え
前菜	御殿場太陽チキンのルーロ バルサミコ・ロゼのソース
スープ	オリジナルコンソメスープ 明日葉のロワイヤルと一緒に
差し身	春の鮮魚花づくり
温彩	甘鯛と蛤 春野菜のポシェ
肉	桜チップで瞬間燻製 静岡牛サーロイン網焼き
食事	桜海老とうにの雑炊 香の物
デザート	ホワイトチョコと白あんのフォンダンショコラ 桜アイス添え
食後	珈琲・紅茶

※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：2026年1月1日～2027年3月31日ま
で
料金：5,280円



Cent Quarante サンカラント

メニュー名:お子様御膳

期間:2026年1月4日～2027年3月31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

メニュー名:ディナーbuffe

期間:2026年1月1日～2027年3月31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:和洋御膳

期間:2026年1月4日～2026年4月30日まで

料金:7,260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: 2026年1月1日～2027年3月31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



朝食

メニュー名: **朝食 ブッフェ**

期間: 2026年1月1日～2027年3月31日まで

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