

ブッフェ・バイキング

メニュー名:
【金・土・日曜日限定】【3/13~3/31は毎日営業】

地中海リゾートと遠州の恵みを同時に楽しむディナーブッフェ

期間:2026年1月9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ディナーブッフェ

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

おすすめ

メニュー名：
特別和洋コース ヴィサージュ期間：2026年1月13日～2026年3月13日まで
料金：前日18時までの要予約 13,310円

■お品書き

ブルミエ	牛舌のラグーをタコスで レーズンバター 軽く炙った鰯とビーツとトレ ヴィス
造り	お造り三点盛り
ドウジエーム	蝦夷鹿のグリエ セルフィー ユルートのピューレ
煮物	天然鰻玉〆 牛蒡 三つ葉
揚物	金目鯛御壁揚げ 青唐 小口葱 紅葉卸し 一味
ヴィアンド	黒毛和牛のポワレ柚子胡 椒のソース
食事	蟹土鍋御飯 針生姜 三つ葉 赤出汁 香の物
デザート	フォンダンショコラとラムい ちじくのグラス

※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】
マカダミアナツツメニュー名：**洋食 韻～シンフォニー～**

期間：2026年1月13日～2026年3月12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	牛舌のラグーをタコスで レーズンバター 軽く炙った鰯とビーツとトレ ヴィス
ブルミエ	オニオングラタンスープと 牛脛肉のラグー
ドウジエーム	鮒と火焔菜のマリネ トロワジエム雉子のロースト
キャトリエム	蝦夷鹿のグリエ セルフィー ユルートのピューレ
ポワソン	甘鯛の鱗焼き
ヴィアンド	黒毛和牛のポワレ柚子胡 椒のソース
デザート	フォンダンショコラとラムい ちじくのグラス

※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

【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。

メニュー名：**和洋折衷 はまゆう**

期間：2026年1月13日～2026年3月12日まで

料金：7,920円



■お品書き

オードブル	鴨のタコス 軽く炙った鰯とビーツとトレ ヴィス
オードブル	アホ(にんにく)スープ 造り お造り三点盛り
パスタ	海老とパスタ
蒸し物	慈姑おかき揚げ饅頭 湯葉 青唐 べつ甲飴
ヴィアンド	オーストラリア産フレークの ペルシャード
お食事	茶碗 赤出汁 香の物
デザート	オレンジのクリームブリュレ 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。

【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。

【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。

コース料理

メニュー名:～遠州御膳～

期間:2026年1月13日～2026年3月12日まで
料金:6,600円

■お品書き

先付 鮟鱇肝ポン酢ジュレ掛け
万能葱 紅卸し造り 二点盛り
芽物一式焼八寸 鰻照り焼き
八寸色々煮物 海老芋饅頭鶏そぼろ餡掛け
菊 菜花揚物 河豚唐揚げ
青唐食事 白御飯
赤出汁
香の物

デザート 紅茶のシフォンケーキ

※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。

【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。

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12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12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12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12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12日まで
料金:1,320円

朝食

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2026年1月5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