



buffet・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buffet

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

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

- プルミエ 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
- ドゥジェーム 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
牛蒡 三つ葉
- 揚げ物 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

メニュー名：**洋食 響〜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
- プルミエ オニオングラタンスープと
牛脛肉のラグー
- ドゥジェーム 鰯と火焰菜のマリネ
- トロワジェム 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18:00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 慈姑おかし揚げ饅頭
湯葉 青唐 ベつ甲飴
- ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉の
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。

【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: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	鮫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
揚げ物	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buffet

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