

メニュー名:潮騒〜しおさい〜

期間:2026年3月2日〜2026年5月31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
 海老しんじょの絹ゆかりかぶ仕立て
 ふじのくに夢ハーブ豚の煮込み白みそ仕立て
 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:蒼海〜そうかい〜

期間:2026年3月2日〜2026年5月31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
 海老しんじょの絹ゆかりかぶ仕立て
 駿河湾産
 白身魚とズワイガニの牧之原米粉のフリット
 抹茶塩添え
 鴨のロースト
 〜柚子こしょうのソース〜
 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:Bonheur〜ボヌール〜

期間:2026年3月2日〜2026年5月31日まで

料金:6,600円



■お品書き

ひと口のお楽しみ
 美味鳥とネギのテリーヌ
 〜牧之原みかんを使ったマスタードソース〜
 新玉ねぎと春キャベツのポタージュ
 ふじのくに
 いきいきポークのロースト
 〜コロニシヨンのクリームソース〜
 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: Douceur〜ドゥシュール〜

期間: 2026年3月2日〜2026年5月31日まで

料金: 9,900円



■お品書き

ひと口のお楽しみ

美味鳥とネギのテリーヌ
〜牧之原みかんを使ったマ
スタードソース〜新玉ねぎと春キャベツのポ
タージュ駿河湾産
白身魚とズワイガニの牧之
原米粉のフリット
抹茶塩添え

お口直しの一品

牛タンの赤ワイン煮込み

季節のデザート

御前崎天然酵母パン
吉田町産荳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。