

## おすすめ

メニュー名：Jacaranda ~ジャカラ  
ンダ~  
【シェフステーブル】  
期間：2026年6月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：23,100円



## お品書き

静岡遠洋マグロの柚子胡椒

アミューズ

一皿目のオードブル

二皿目のオードブル

三皿目のオードブル

四皿目のオードブル

五皿目のオードブル

スープ  
静岡県産トマト冷製スープ  
静岡県産ベニガラエビのカクテル  
天竜川のハルキャビア

お魚料理 甘鯛の備長炭焼き 焼き茄子添え

お肉料理 北海道赤平産 交雑サ  
フォーク仔羊背肉のロティ  
浅葱ハーブドレッシング

## おすすめ

メニュー名：Bougainvillier ~ブーガ  
ンヴィエ~【シグネチャーコース】  
期間：2026年6月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：15,950円



## お品書き

アミューズ 静岡遠洋マグロの柚子胡椒

一皿目のオードブル サザエと雲丹のプディング

二皿目のオードブル 伊東産椎茸とフォアグラのラビオリ

スープ グリーンアスパラガスのパリ・ソワール

お魚料理 静岡県産スズキのコンフィ  
オリーブのムース

お肉料理 静岡するが牛ロースのロティ

デザート 静岡県産ブルーベリーと  
ホワイトチョコレートの  
クレム

小菓子 小菓子三種

コーヒー・紅茶・ハーブ  
ティー

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます  
前日21時までのご予約です  
テーブル席専用コースのためカウンター席  
ではご提供できません

## 【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】

メニュー名：Protea ~プロテア~  
【ライトコース】  
期間：2026年6月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：11,550円



## お品書き

アミューズ 静岡遠洋マグロの柚子胡椒

オードブル 深緑のパリプレスト  
ル

お魚料理 伊東産金目鯛 鮑 帆立  
貝のパイ包み

お肉料理 静岡するが牛ロースのロ  
ティ

デザート 玉蜀黍のロワイヤル 焦  
がし麦の香り

コーヒー・紅茶・ハーブ  
ティー

仕入れの都合上、内容が変更になる場合が  
ございます  
当日16時までのご予約です  
テーブル席専用コースのためカウンター席  
ではご提供できません  
プティフールはございません

## 【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。

デザート マンゴーのヴェルデー  
ピスタチオのアイスクリーム

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。

小菓子 小菓子三種  
コーヒー・紅茶・ハーブ  
ティー

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます

3日前16時までのご予約です  
予約受付時間は17:30/19:00のみです  
カウンター席限定コースのためテーブル席ではご提供できません

【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：お子様Bコース

料金：2,970円



お品書き

コーンスープ

国産牛のハンバーグ

フライドチキン・えびフ

ライ・ポテト

ケチャップライス・タコ

さんウインナー

季節の野菜

マカロニグラタン

デザート盛合わせ

リンゴジュース

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。

当日16時までのご予約です。

## 【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



## 日本料理 きらく

## メニュー名：海輝-Kaiki-【シグネチャーコース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日  
日まで  
料金：11,550円



## お品書き

- 先附 金時草浸し  
無花果ワイン煮  
トマトのコンソメ仕立て
- お椀 お選びいただけます  
玉蜀黍の摺り流し(冷製)  
とうもろこしの真丈(+770円)  
鱧と鱧真丈清汁仕立て(+1,320円)
- お造り 本日のお造り
- 揚物 季節の天婦羅  
海老 太刀魚 茄子  
ヤングコーン 青唐
- 主菜 お選びいただけます  
富士山サーモン味噌漬  
牛たん味噌煮込み  
鮎の塩焼き(+1,320円)  
海老と鯛の和風出汁仕立て(+1,375円)  
黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+2,200円)  
金目鯛の昆布出汁蒸し(+3,850円)  
金目鯛の煮付け(+3,850円)

## メニュー名：和牛しゃぶしゃぶ

期間：2026年6月1日～2026年8月31日  
日まで  
料金：11,550円



## お品書き

- 先附 金時草の浸し 湯葉豆腐 汲み湯葉  
枝豆
- お造り替 鮪と鯛のカルパッチョ  
わり
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し  
ふかひれ鮎
- 肉/野菜 黒毛和牛サーロイン  
白菜 水菜 えのき 椎茸 長葱  
豆腐  
人参 大根 湯葉 粟麩 葛切り  
しゃぶ餅
- 食事 うどん
- デザート 季節の甘味

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。  
1名様からご利用いただけます  
前日21時までのご予約です

## 【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

## メニュー名：お子様膳(小)

期間：2025年7月1日～2029年3月31日  
日まで  
料金：2,970円



## お品書き

- ナポリタン チキンナゲット  
ト ポテトフライ  
ウインナー ポテトサラダ  
ダ  
デミグラスハンバーグ  
鮪のお刺身  
茶碗蒸し  
鮪と胡瓜の海苔巻き 赤  
出汁  
アイスクリーム

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。  
当日16時までのご予約です。

## 【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

食事 お選びいただけます  
白御飯 止め椀 香の物  
握り寿司 止め椀(+1,320  
円)  
鰻の蒸籠蒸し 止め椀  
香の物(+2,420円)

## デザート 季節の甘味

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます  
当日16時までのご予約です

### 【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



buffet オリーヴァ

メニュー名：【期間限定 8月31日  
まで延長】  
buffet飲み放題メニュー  
期間：2026年1月13日～2026年8  
月31日まで  
料金：4,400円

メニュー名：夕食buffet  
期間：2025年4月15日～2025年3  
月31日まで  
料金：13才以上 7,260円  
70才以上(注意事項参照)  
6,655円  
7～12才 4,840円  
4～6才 2,750円



## 低アレルギーメニュー

メニュー名：【夕食】低アレルギー  
メニュー  
(大人/洋食)

期間：2025年3月1日～2027年3月31  
日まで  
料金：7,260円

メニュー名：【夕食】低アレルギー  
メニュー  
(大人/和洋)

期間：2025年3月1日～2027年3月31  
日まで  
料金：7,260円

メニュー名：【夕食】低アレルギー  
メニュー  
(お子様)

期間：2025年3月1日～2027年3月31  
日まで  
料金：2,640円

メニュー名：【朝食】低アレルギー  
メニュー  
(お子様)

期間：2025年10月1日～2027年3  
月31日まで  
料金：1,650円



## ラウンジ

メニュー名：ラウンジ「昼食」

期間：2024年6月1日～2099年3月31日  
日まで

## 朝食

## メニュー名：和朝食御膳

期間：2026年4月1日～2026年6月30日  
日まで  
料金：3,630円



お品書き

お膳 白御飯 または かつお節御飯  
または お粥  
焼海苔  
汁物  
香の物  
小鉢いろいろ  
玉子料理  
豆腐料理  
煮物料理

焼き魚 鰯 または 鮭  
または 大鰯(+660円)

デザート きなこぷりん

ジュース 野菜ジュース

1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額  
料金が発生いたします。  
休館日を除く

## 【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：和朝食お子様膳

期間：2026年1月16日～2026年3  
月31日まで  
料金：1,980円



お品書き

お膳 しらす御飯 汁物  
鶏の唐揚げ エビフライ  
ウィンナー フライドポ  
テト  
ポテトサラダ ミニトマ  
ト

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

休館日を除く

## 【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。



## 朝食

メニュー名：朝食buffet

期間：2026年4月15日～2029年3月31日まで

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



## アニバーサリーケーキ

### メニュー名：テイクアウトケーキ

期間：2022年10月1日～2022年3月31日まで

料金：生クリーム4号 4,514円  
生クリーム5号 5,108円  
チョコクリーム4号 5,346円  
チョコクリーム5号 5,940円

### メニュー名：レストラン提供ケーキ

期間：2022年10月1日～2022年3月31日まで

料金：生クリーム4号 4,598円  
生クリーム5号 5,203円  
チョコクリーム4号 5,445円  
チョコクリーム5号 6,050円

### メニュー名：ルームサービスケーキ

期間：2022年10月1日～2022年3月31日まで

料金：生クリーム4号 5,808円  
生クリーム5号 6,413円  
チョコクリーム4号 6,655円  
チョコクリーム5号 7,260円



## テイクアウトドリンクメニュー

### メニュー名：ワイン

期間：2024年7月1日～2099年3月31

日まで

料金：アルシナック・カヴァ・ブリュッ  
ト 7,700円

ラ・クロワザード(白or赤)

テイクアウト特別価格 6,050円

### メニュー名：日本酒

期間：2024年6月1日～2099年3月31

日まで

料金：正雪 特別本醸造(720ml)  
4,400円

富士錦 伊豆の山々(300ml)

1,320円

### メニュー名：ビール

期間：2022年4月1日～2099年3月31

日まで

料金：熱海ビール ピルスナー 990  
円



## 【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名：VIALA客室限定ルームサービス

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：2,970円～

メニュー名：洋食二段重～ステーキ重～

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：7,260円

メニュー名：ビーフカレー

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：3,993円

メニュー名：ピッツァ マルゲリータ ローマ風

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：3,410円

メニュー名：和食二段重～海鮮ちらし重～

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：7,260円

メニュー名：お子様弁当

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：2,970円



## 夕食テイクアウトメニュー

### メニュー名：夕食テイクアウトメニュー

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：2,916円～

### メニュー名：洋食二段重～ステーキ重～

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：7,128円

### メニュー名：洋風オードブル

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：3,920円

### メニュー名：和食二段重～海鮮ちらし重～

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：7,128円

### メニュー名：寿司オードブル

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：5,832円

### メニュー名：お子様弁当

期間：2025年12月1日～2025年3月31日まで  
料金：2,916円