

## メニュー名：潮騒～しおさい～

期間：2026年3月2日～2026年7月16日  
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

本日の椀物

ふじのくに夢ハーブ豚の煮込み  
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7月16日  
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

本日の椀物

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～ポヌール～

期間：2026年3月2日～2026年7月16日  
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～

本日のスープ

ふじのくにいきいきポークのロースト～コ  
ル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7月16

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～

本日のスープ

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。



リヴァージュ

メニュー名：お子様ミニコース

期間：2026年6月10日～2026年7月16日まで

料金：2,970円

メニュー名：お子様プレート

期間：2026年6月10日～2026年7月16日まで

料金：1,320円

メニュー名：ご朝食（モーニングセットスタイルまたはブッフェスタイル）

期間：2026年6月10日～2026年7月16日まで

料金：大人 2,420円

7～12才 1,540円

4～6才 1,100円