



グリルフレンチ コート・エ・シエル

おすすめ

メニュー名：カウンター席限定メニュー

Jacaranda
【ジャカラнда 11皿】
【シェフズカウンター】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：23,100円



お品書き

アミュー 小さなお愉しみ
ズ

一皿目の 和牛肉とじゃが芋のパイ
オードブル

二皿目の 駿河湾産アオリイカのスマーク 胡瓜のムー
オードブル スと伊豆レモン

三皿目の ホワイトチェリパレー鴨の羽根付きラビオリ
オードブル 熱海ニューサマーオレンジ

四皿目の 帆立貝とズッキーニを纏った 駿河湾産の車
オードブル 海老

五皿目の 深緑のパリプレスト
オードブル

スープ 遠州サンロードトマトスープ 沼津産シマエ
ビのカクテル 天竜川ハルキャビア

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

デザート マンゴーのヴェルテ ビスタチオのアイス
クリーム

小菓子 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 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

おすすめ

メニュー名：テーブル席限定メニュー

Bougainvillier
【ブーガンヴィエ 8皿】
【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 小さなお愉しみ
ズ

一皿目の 伊東修善寺椎茸とフォアグラ
オードブル のラビオリ

二皿目の 伊東下田産サザエと雲丹の
オードブル ティング

スープ グリーンアスパラガスのパリ・
ソワール

お魚料理 駿河湾産スズキのコンフィ
オリーブのムース

お肉料理 静岡するが牛背肉のロティ
黒梅と実山椒のコンディマン

デザート 浜松産ブルーベリーとホワイ
トチョコレートのクレムー

小菓子 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 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：テーブル席限定メニュー
Protea

【プロテア 5皿】
【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 小さなお愉しみ
ズ

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 静岡するが牛背肉のスマーク
デザート 玉蜀黍のロワイヤル 焦し麦の
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
ブティフルはございません

【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。

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
玉蜀黍真丈(+770円)
鱧と鱧真丈清汁仕立て(+1,320円)
- お造り 本日のお造り
- 主菜 お選びいただけます
富士山サーモンの味噌漬
け
豚角煮込み
夏野菜の天婦羅
海老と鯛の和風出汁仕立て
(+1,375円)
鰻の蒲焼(+2,530円)
金目鯛の昆布出汁蒸
し(+4,730円)
金目鯛の煮付け(+4,730
円)
- 食事 お選びいただけます
白御飯 止め椀 香の物
掻揚井(+1,320円)
鰻の蒸籠蒸し(+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

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 翡翠豆腐 青菜浸し
- お造り 本日のお造り
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し
- 肉/野菜 黒毛和牛と
野菜のしゃぶしゃぶ
- 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～2025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
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。

【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：【4月15日から】夕食
buffet

期間：2025年4月15日～2027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



低アレルゲンメニュー

メニュー名：【夕食】低アレルゲン
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】低アレルゲン
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】低アレルゲン
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】低アレルゲン
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～2027年3月31

日まで

料金：3,630円

メニュー名：【4月15日から】朝食
buffet

期間：2026年4月15日～2026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～2024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～2024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～2024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