

青-AO-

メニュー名：Reflet -ルフレ-【シグネチャーコース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日
料金：18,150円



お品書き

- アミューズ 地殻～4プレートの出会い～ズ
- オードブル 功刀鱒
- スープ 長谷川農産マッシュルーム
- 逸品 三島産 皮付きヤングコーン
- 魚料理 狩野川産 鮎 静岡メロン
- 肉料理 和牛ダイヤモンド富士 (WAGYU DIAMOND FUJI)
- 食事 冷製パスタ 桃
- デザート 沖縄産パイナップル

小菓子

【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：Vent vert -ヴェンペール-【ライトコース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日
料金：12,650円



お品書き

- アミューズ 地殻～4プレートの出会い～ズ
- 前菜 鮎 椎茸
- スープ 長谷川農産マッシュルーム
- 魚料理 鱸
- 肉料理 和牛ダイヤモンド富士 (WAGYU DIAMOND FUJI)
- デザート マンゴー

小菓子

【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：Léger Vent vert -レジェヴェンペール-

期間：2026年6月1日～2026年8月31日
料金：9,350円



お品書き

- アミューズ 三島産ゴールドラッシュ
- 前菜 鮎 椎茸
- スープ ガスパチョ コンソメ
- メイン料理 お好みの料理を1点お選びください
1. 鮮魚のポワレ
2. 浜名湖産 一本鰻
3. 相州牛のローストビーフ
4. 伊豆産蝦夷鮎 +1,650円
5. 和牛ダイヤモンド富士 (WAGYU DIAMOND FUJI) のステーキ +2,750円
- デザート マンゴー

【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。

青-AO-

メニュー名：和み御膳～金目鯛煮付け～

期間：2026年6月15日～2027年3月31日まで

料金：9,350円



お品書き

- 先附 胡麻豆腐 順才 天豆蜜煮
マイクロトマト 美味出汁 山葵
- 前菜 玉蜀黍と枝豆チーズふくさ
海老芝煮
バイ貝旨煮
小茄子の阿蘭陀煮
衣被ぎ
- サラダ 生ハムサラダ
ドレッシング
- 温物 金目鯛煮つけ 大根 椎茸 牛蒡 圭円もみじ魅獅子唐
- 薬味 笹打ち葱 針生姜 七味
- 揚物 おから御欠揚げ 青さ塩
- 食事 白飯 赤だし 香の物
- お供 じゃこ山椒煮
- 水菓子 季節のくだもの

【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。



青-AO-

メニュー名：お子様メニュー(7
歳～12歳向け)

期間：2025年1月18日～2027年3
月31日まで

料金：7,700円

メニュー名：お子様メニュー(4
歳～6歳向け)

期間：2025年3月1日～2027年3月31
日まで

料金：3,850円

メニュー名：ショートケーキ/フルー
ツタルト

期間：2025年5月1日～2027年3月31
日まで

料金：3,300円～



夕食ルームサービス

メニュー名：ルームサービス
Léger Vent vert -レジェ ヴォン
ベール-期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：9,350円

お品書き

アミュー 三島産ゴールドラッシュ
ズ

前菜 鮑 椎茸

スープ ガスパチョ コンソメ

メイン料 お好みの料理を1点お選びくださ
理 い

- 1.鮮魚のポワレ
- 2.浜名湖産 一本鰻
- 3.相州牛のローストビーフ
- 4.伊豆産蝦夷鮑 +1,650円
- 5.和牛ダイヤモンド富士(WAGYU
DIAMOND FUJI)のステーキ
+2,750円

デザート

【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：ルームサービス 和み
御膳～金目鯛煮付け～期間：2026年6月15日～2027年3
月31日まで
料金：9,350円

お品書き

先附 胡麻豆腐 順才 天豆蜜
煮
マイクロトマト 美味出
汁 山葵前菜 玉蜀黍と枝豆チーズふく
さ
海老芝煮
バイ貝旨煮
小茄子の阿蘭陀煮
衣被ぎサラダ 生ハムサラダ
ドレッシング温物 金目鯛煮つけ 大根 椎
茸 牛蒡 圭円もみじ魅
獅子唐

薬味 笹打ち葱 針生姜 七味

揚物 おから御欠揚げ 青さ塩

食事 白飯 赤だし 香の物

お供 じゃこ山椒煮

水菓子 季節のくだもの

【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。



夕食ルームサービス

メニュー名：お子様夕食ルームサービス(7歳～12歳向け)

期間：2025年1月18日～2027年3月31日まで

料金：7,700円

メニュー名：お子様夕食ルームサービス(4歳～6歳向け)

期間：2025年1月18日～2027年3月31日まで

料金：3,850円



デリカテッセン

メニュー名：デリカテッセン

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,750円～



朝食

メニュー名：朝食 和・洋プレート+セミブッフェ

期間：2026年1月18日～2027年3月31日まで

料金：大人 料金 3,960円
お子様料金 2,915円

メニュー名：和・洋朝食ルームサービス

期間：2026年1月18日～2027年3月31日まで

料金：大人 料金 3,960円
お子様料金 2,915円



低アレルギーメニュー

メニュー名：低アレルギー対応 夕食大人コース

期間：2025年3月1日～2027年3月31日
日まで
料金：7,260円

メニュー名：低アレルギー対応 夕食お子様コース

期間：2025年3月1日～2027年3月31日
日まで
料金：2,662円

メニュー名：低アレルギー対応朝食大人メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日
日まで
料金：3,300円

メニュー名：低アレルギー対応朝食お子様用メニュー

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