



青-AO-

メニュー名：Reflet -ルフレ-【シグネチャーコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：18,150円

■お品書き

アミュー 地殻～4プレートの出会い～ズ

オードブ 駿河湾 縞鰯
ル

スープ 三島玉葱

逸品 三島産 馬鈴薯

魚料理 駿河湾 太刀魚 桜海老

肉料理 和牛ダイヤモンド富士
(WAGYU DIAMOND
FUJI)

食事 功刀鰯の寿司

デザート 栗

【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：Vent vert -ヴォン ベール-【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：12,650円

■お品書き

アミュー 地殻～4プレートの出会い～ズ

前菜 小田原産 秋刀魚 焼き
茄子

スープ 三島産 南瓜

魚料理 富士宮 功刀鰯

肉料理 鴨 炭火焼き

デザート シークワサー

【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 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：9/1～ Léger PrixFixe -レジェ プリフィックス-

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：9,350円

■お品書き

アミュー 本日の前菜
ズ

前菜 海老 菊

スープ 三島産 南瓜

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

鰻は蒲焼きです。

3. 相州牛のローストビーフ

赤ワインソースとレフォール
添え

4. 伊豆産蝦夷鮑 +1,650円

和風のわかめ餡

5. 和牛ダイヤモンド富士 (WAGYU
DIAMOND FUJI) のステーキ
+2,750円ご飯、お味噌汁のご用意もござい
ます。

デザート 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：和み御膳～金目鯛煮付け～

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで

料金：9,350円



■お品書き

先附 胡桃豆腐 秋茄子焼き浸し くこの実 鼈甲餡
おろし生姜

前菜 法蓮草 柿 占地 黄菊
白和え
海老芝煮
子持ち鮎甘露煮
海老芋雲丹焼き
菊かぶら 鷹の爪

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 紅葉麩 隠元

薬味 笹打ち葱 針生姜 七味

揚げ物 蓮根おかき揚げ ゆず塩

食事 白飯 赤だし 香の物

お供 じゃこ有馬煮

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(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：9/1～ ルームサービ
ス Léger PrixFixe -レジェ プリ
フィックス-期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：9,350円

■お品書き

アミュー 本日の前菜
ズ

前菜 海老 菊

スープ 三島産 南瓜

メイン料理 お好みの料理を1点お選びくださ
い

- 1.鮮魚のボワレ
- 2.浜名湖産 一本鰻
鰻は蒲焼きです。
- 3.相州牛のローストビーフ
赤ワインソースとレフォール
添え
- 4.伊豆産蝦夷鮑 +1,650円
和風のわかめ餡
- 5.和牛ダイヤモンド富士 (WAGYU
DIAMOND FUJI) のステーキ
+2,750円

ご飯、お味噌汁のご用意もござい
ます。

デザート 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。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

揚げ物 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。



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(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9月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,200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



テイクアウト

メニュー名：和牛ダイヤモンド富士
(WAGYU DIAMOND FUJI) ステー
キ重

期間：2026年7月18日～2027年3
月31日まで
料金：7,700円

メニュー名：浜名湖産うなぎ重

期間：2026年7月18日～2027年3
月31日まで
料金：7,700円



低アレルゲンメニュー

メニュー名：低アレルゲン対応 夕食大人コース

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：低アレルゲン対応 夕食お子様コース

期間：2025年3月1日～2027年3月31日
まで
料金：2,662円

メニュー名：低アレルゲン対応朝食大人メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日
まで
料金：3,300円

メニュー名：低アレルゲン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
まで
料金：1,650円