



青-AO-

メニュー名：Reflet -ルフレ- 【シグネチャーコース】

期間：2026年12月1日～2027年2月28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 伊豆鮑 雲丹ル

パスタ 駿河湾桜海老 しらす

ポワソン 金目鯛 白子 春菊

ヴィアン 足柄牛 静岡産マッシュド ルーム

デザート 苺 ショコラ

プティフ 小菓子ル

【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。

メニュー名：Vent vert -ヴォンベール- 【ライトコース】

期間：2026年12月1日～2027年2月28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 箱根山麓豚 馬鈴薯

スープ 蕪

魚料理 鰯味噌焼き 太葱 トマト

肉料理 伊豆鹿

デザート 林檎タルトタタン

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 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。

メニュー名：9/1〜 Léger PrixFixe -レジェ プリフィックス-

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,350円



■お品書き

アミュー バーニャカウダ
ズ 鴨のロースト
タコのタルタル

前菜 サルシッチャ
スカモルツァ
パートブリック

スープ 蕪

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さいます。

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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



青-A0-

メニュー名：和み御膳～金目鯛煮付け～

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,350円



■お品書き

先附 白子豆腐 鰹肝 もみじ
卸し 万能葱 ぼん酢餡

前菜 一、煽り烏賊 水菜 榎木 黄味酒盗和え クコの実
一、柚子福草
一、蛸の柔らか煮
一、松笠慈姑オランダ煮
一、栗渋皮煮 ケシの実

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 里芋（六方芋） 巻き湯葉 絹さや

薬味 笹打ち葱 針生姜 七味

揚げ物 海老芋おかき揚げ ゆず塩

食事 白飯 味噌汁 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-A0-

メニュー名：【11/1～】お子様メニュー(7歳～12歳向け)

期間：2026年11月1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：年末年始 BLANC【12/31.1/2対象】

期間：2026年12月31日～2027年1月2日まで

料金：18,700円

メニュー名：年末年始 ROUGE【1/1.1/3対象】

期間：2027年1月1日～2027年1月3日まで

料金：18,700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12月1日～2027年2
月28日まで
料金：9,350円



■お品書き

アミュー バーニャカウダ
ズ 鴨のロースト
タコのタルタル

前菜 サルシッチャ
スカモルツァ
パートブリック

スープ 蕪のスープ

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。

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9月1日～2027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12月1日～2027年2
月28日まで
料金：9,350円



■お品書き

先附 白子豆腐 鮫肝 もみじ
卸し 万能葱 ぽん酢餡

前菜 一、煽り烏賊 水菜 榎
木 黄味酒盗和え クコ
の実

- 一、柚子福草
- 一、蛸の柔らか煮
- 一、松笠慈姑オランダ煮
- 一、栗渋皮煮 ケシの実

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 里芋 (六方芋) 巻
き湯葉 絹さや

薬味 笹打ち葱 針生姜 七味

揚げ物 海老芋おかき揚げ ゆず
塩

食事 白飯 味噌汁 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：【11/1～】お子様夕食
ルームサービス(7歳～12歳向け)

期間：2026年11月1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

メニュー名：歳末・新春 和み御膳

期間：2026年12月31日～2027年1
月3日まで
料金：11,000円



1月のレストランメニュー

VIALA箱根湖悠

〒250-0522
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根字大
芝93-12
TEL.0460-83-7109

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

メニュー名：**元旦朝食 新春特別プ
レート+セミブッフェ**

期間：2027年1月1日～2027年1月1日
まで

料金：大人 7,700円
お子様料金（4歳～12歳）
3,850円

メニュー名：**【ルームサービス】元
旦特別朝食**

期間：2027年1月1日～2027年1月1日
まで

料金：大人 7,700円
お子様料金（4歳～12歳）
3,850円

メニュー名：**新春朝食 洋食プレー
ト+セミブッフェ**

期間：2027年1月2日～2027年1月3日
まで

料金：大人 5,500円
お子様料金（4歳～12歳）
3,300円

メニュー名：**【ルームサービス】新
春洋朝食**

期間：2027年1月2日～2027年1月3日
まで

料金：大人 5,500円
お子様料金（4歳～7歳）
3,300円



テイクアウト

メニュー名：(テイクアウトメ
ニュー) 浜名湖産うなぎ重 /
ローストビーフ丼
期間：2026年12月31日～2027年1
月31日まで
料金：7,700円

メニュー名：和牛ダイヤモンド富士
のステーキ重
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：【12/1～】低アレルゲ
ン対応 夕食大人コース

期間：2026年12月1日～2027年3
月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：【11/1～】低アレルゲ
ン対応 夕食お子様コース

期間：2026年11月1日～2027年3
月31日まで
料金：2,640円

メニュー名：【12/1～】低アレルゲ
ン対応朝食 大人メニュー

期間：2026年12月1日～2027年3
月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：【12/1～】低アレルゲ
ン対応朝食 お子様用メニュー

期間：2026年12月1日～2027年3
月31日まで
料金：1,650円