



## グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: **お子様Aコース**

料金: 4,730円



■お品書き

小さな前菜

本日のスープ

本日の魚 トマトバターソース

国産牛ステーキ シャリアピンソース

季節の温野菜

パン

デザート盛り合わせ

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。

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。



## グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: Gracieux  
【グラシュー 9皿】

期間: 2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金: 24,200円

メニュー名: Plaisir【プレズィール 8皿】

期間: 2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金: 15,950円

メニュー名: Content【コントオン 7皿】

期間: 2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金: 12,650円

メニュー名: Sophias【ソフィアス 6皿】

期間: 2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金: 12,650円



## 日本料理 きらく

## おすすめ

## メニュー名: 夕風～ゆうなぎ～

期間: 2025年11月1日～2025年12月30日  
まで  
料金: 24,200円



## ■お品書き

前菜 菜の花浸し 山葵菜漬け  
穴子小袖寿司 金柑蜜煮  
海鼠柚子卸し和え 唐墨 ミニ大根  
サーモン博多 蟹奉書巻き

お椀 清汁仕立て  
蟹あんぺい

お造り 本日のお造り

合肴 甘鯛のかぶら蒸し

焼物 林檎のグラタン

煮物替わり和牛と海老芋すき焼き風

食事 蟹と金目鯛の炊き込みご飯  
止め椀 香の物

水菓子 季節の水菓子

※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】くらみ

## ■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: 潮騒～しおさい～

期間: 2025年11月1日～2025年12月30日  
まで  
料金: 15,950円



## ■お品書き

前菜 蟹奉書巻き 海鼠卸し和え  
穴子小袖寿司  
サーモン博多 金柑蜜煮  
鮫肝雲丹  
大根・人参金山寺味噌和え

お椀 甘鯛蕪つつみ

お造り 本日のお造り

焼物 かますの柚庵焼き

煮物 冬野菜のっぺい仕立て

お食事 鯛とひじきの炊き込みご飯  
止め椀 香の物

水菓子 季節の水菓子

※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。

## 【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】くらみ

## ■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: 葉～しおり～

期間: 2025年11月1日～2025年12月30日  
まで  
料金: 11,550円



## ■お品書き

前菜 海鼠ぽんず和え 蟹おろし  
和え  
数の子松前漬け 金柑蜜煮  
合鴨コース  
お多福豆 チーズ豆腐

お椀 荳胡麻豆腐 雲丹

お造り 本日のお造り

揚物 海老と野菜の天麩羅

焼物 ※お選びいただけます。  
鯛と海老の和風出汁仕立て  
サーモンたれ焼き  
金目鯛の煮付け(+2,970円)  
煮豚  
黒毛和牛のフィレ(+1,980円)

食事 白御飯  
止め椀 香の物

デザート 季節の甘味

## 【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】くらみ

## ■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。

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。

Hotel Harvest





## 日本料理 きらく

## メニュー名:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年11月1日～2025年12月30日  
まで  
料金:11,550円



## ■お品書き

先附 チーズ豆腐 水菜の浸し  
白子ぽん酢

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し 鱻鰯  
鰯

しゃぶしゃぶ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。  
※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。

## メニュー名:善〜ぜん〜

期間:2025年11月1日～2025年12月30日  
まで  
料金:7,700円



## ■お品書き

先附 荳胡麻豆腐 青菜の浸し  
山葵菜醤油漬け

お造り 本日のお造り

合肴 湯葉豆乳茶碗蒸し 銀鰯

焼物 鯛味噌焼き

煮物 海老芋饅頭

揚げ物 公魚天麩羅

食事 白御飯  
止め椀 香の物

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。  
※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。



日本料理 きらく

メニュー名:お子様膳(大)

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:4,730円

メニュー名:お子様膳(小)

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:2,970円



ブッフェ オリーヴァ

メニュー名:

【2026年1月12日まで】Wine Free Flow

～ワインフリーフロー～

期間:2025年10月1日～2026年1月12日まで  
料金:3,960円

メニュー名:夕食ブッフェ

期間:2024年10月1日～2025年12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～2026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～2026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～2026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(大人)

期間:2025年10月1日～2025年12月31日まで  
料金:3,300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～2025年12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日まで

## 朝食

## メニュー名:【和朝食】和朝食御膳

期間:2025年10月1日～2026年1月15日まで  
料金:3,630円

## ■お品書き

お膳 白ご飯 ふわふわかつお・  
焼海苔  
信州味噌の味噌汁  
お漬物  
小鉢いろいろ  
玉子料理  
豆腐料理  
煮物料理

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料  
金が発生いたします。  
※休館日、お正月特定期間を除く

## 【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:【和朝食】お粥御膳

期間:2025年10月1日～2026年1月15日まで  
料金:3,630円

## ■お品書き

お膳 お粥 昆布出汁仕立て  
信州味噌の味噌汁  
お漬物  
小鉢いろいろ  
玉子料理  
豆腐料理  
煮物料理

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料  
金が発生いたします。  
※休館日、お正月特定期間を除く

## 【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:【和朝食】大鰯御膳

期間:2025年10月1日～2026年1月15日まで  
料金:3,960円

## ■お品書き

お膳 白ご飯 ふわふわかつお・  
焼海苔  
信州味噌の味噌汁  
お漬物  
小鉢いろいろ  
玉子料理  
豆腐料理  
煮物料理

焼き魚 大鰯

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料  
金が発生いたします。  
※休館日、お正月特定期間を除く

## 【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。

## 朝食

## メニュー名:【和朝食】海鮮御膳

期間:2025年10月1日～2026年1月15日まで  
料金:3,960円

## ■お品書き

お膳 海鮮丼  
信州味噌の味噌汁  
お漬物  
小鉢いろいろ  
玉子料理  
豆腐料理  
煮物料理

焼き魚 鰹 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料  
金が発生いたします。  
※休館日、お正月特定期間を除く

## 【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:【和朝食】お子様膳

期間:2025年10月1日～2026年1月15日まで  
料金:1,980円

## ■お品書き

お膳 しらす御飯  
信州味噌の味噌汁  
鶏の唐揚げ エビフライ  
ウィンナー フライドポテト  
ポテトサラダ  
ミニトマト

焼き魚 鰹 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※休館日、お正月特定期間を除く

## 【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。



## 朝食

メニュー名: **朝食buffet**

期間: 2025年10月1日～2025年12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～2099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～2099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～2099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～2099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～2099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～2099年3月31日まで

料金:熱海ビール ピルスナー 990円