12月のレストランメニュー

天城高原

〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

年末年始ご夕食

メニュー名：**新春旬恵コース**
期間：2025年12月30日～2026年1月3日まで
料金：22,000円

■お品書き

先付け	伊勢海老と雲丹の蕪蒸し 梅人参　銀餡　山葵
オードヴル	新春、天城特製オードヴル・ヴァリエ　～静岡、冬の恵み～
造り	ふぐ　本鮪　紅富士鱒　鰤 烏賊 あしらい
スープ	三日間丹精込めて作った天城自慢のダブル・コンソメ
焼き八寸	甘鯛味噌漬け 鮑蒸し焼き 肝ソース 蛸柔煮 松笠慈姑 栗茶巾 菜花昆布〆 菊蕪
ヴィアンド	富士山麓育ち、しずおか和牛のフィレとロース 三種のコンディメンツ
食事	蟹と筍の土鍋御飯 蟹赤出汁　葱　山椒 香の物　梅干し　べったら 赤かぶ漬け
デザート	静岡産紅ほっぺのクーシュベリー風味のバニラアイスを添えて
小菓子	小さなフォンダン

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※2日前17時までの受付になります。

【アレルゲン情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生　【えび】【かに】くるみ

メニュー名：**新春縁樹コース**
期間：2025年12月30日～2026年1月3日まで
料金：16,500円

■お品書き

アミューズ	富士の卵の濃厚フラン、トリュフのソースと共に
オードヴル	御殿場太陽チキンと鴨の燻製 檸檬のジュレとルヴァーブのヴィネグレット
お椀	清まし仕立て 鯛蕪 梅人参　菜花　木の芽
造り	本鮪　紅富士鱒　鰤　烏賊 あしらい
福多物	ふく千利蒸し 白菜　長葱　占地　椎茸 法蓮草　豆腐 ぽん酢　紅卸し　葱
ヴィアンド	静岡育ち和牛サーロインのグリエとルーロ 自家製香味バターとジュ・ド・ヴォー
食事	蟹と筍の炊き込み御飯 蟹赤出汁　葱　山椒 香の物　梅干し　べったら 赤かぶ漬け
デザート	伊豆蜜柑のヴェリーヌ ミカンのシャーベットを添えて

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※2日前17時までの受付になります。

【アレルゲン情報】
■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

■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、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

【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、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

12月のレストランメニュー

天城高原

〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

Soixante　スワサント　和食

メニュー名：
遠州灘産天然とら河豚特別コース
期間：2025年11月1日～2026年2月7日まで
料金：22,000円

■お品書き

先付け	焼きとらふぐ白子と 三島大根の伊豆味噌あん 掛け
造り	てっさ 紅葉卸し　ふぐ葱　酢橘 ぽん酢
焼物	とらふぐ炭火焼き 椎茸　長葱 酢橘　戸田塩
揚物	ふぐ唐揚げ 青唐　檸檬
鍋	てっちり 白菜　水菜　椎茸　占地　えのき 長葱　葛切り　豆腐 紅葉卸し　葱　ぽん酢
酢の物	河豚煮凝り 蟹　生姜　葱
食事	雑炊 玉子　葱
水菓子	りんご 求肥アイス

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が

メニュー名：**夕星～ゆうづつ～**
期間：2025年11月1日～2026年2月22日まで
料金：9,900円

■お品書き

先付け	雲子羽二重蒸し 椎茸　銀杏　百合根 煎り出汁　山葵
お椀	蕪すり流し かます塩焼き　玉子豆腐 三つ葉　柚子
造り	旬のお造り三点盛り
煮物	南瓜饅頭 海老　占地　法蓮草 紅葉人参
焼物	鮑陶板焼き 白ワイン　檸檬　バター
唐揚げ	ふぐ唐揚げ 青唐　檸檬
食事	御殿場産コシヒカリ 香の物　赤出汁　ちりめん 山椒
水菓子	りんご 求肥アイス

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

天城高原
〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

Soixante　スワサント　フレンチ

メニュー名：**レセント～recent～**
期間：2025年11月1日～2026年2月22日まで
料金：9,900円

■お品書き

アミューズ	白子のフリット・ノワール
オードヴル	箱根山麓豚と伊豆産猪のパテ・ド・カンパーニュ 伊豆山葵のアクセント
スープ	渡り蟹のビスク 三島ブロッコリーのロワイヤル
ポワソン	近海カマスと帆立貝と小海老 ホワイトバルサミコ酢のガストリック
グラニテ	本日のグラニテ
ヴィアンド	塩麹でマリネした 静岡牛サーロインのグリエ マデラ酒のソース
デザート	ローストしたサンふじ シナモン香るフイユタージュと重ねて

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

天城高原
〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

Soixante　スワサント　フレンチ

メニュー名：**キッズプレート【4～6才向け】**
期間：2025年4月1日～2026年2月22日まで
料金：　3,300円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

12月のレストランメニュー

天城高原

〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

Soixante　スワサント 和洋折衷

メニュー名：
クリスマス特別和洋コース　ルミエール～lumière～
期間：2025年12月1日～2025年12月25日まで
料金：16,500円

■お品書き

先付け	雲子羽二重柚子釜蒸し 椎茸　銀杏　百合根 わさび
オードヴル	クリスマスオードヴル・ヴァリエ
造り	紅富士鱒 本鮪　鯛 あしらい一式
ポワソン	カナダ産オマール海老のシュー・ファルス アメリケーヌのエキューム
ヴィアンド	料理長鈴木厳選和牛フィレ肉のフランベ ロッシーニ仕立て
食事	蟹といくらの土鍋御飯 香の物　赤出汁
デザート	2色のチョコレートのデザートプレート

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】
■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：**旬恵～megumi～**
期間：2025年11月1日～2026年2月22日まで
料金：13,750円

■お品書き

アミューズ	金目鯛のエスカベッシュ 塩麹仕立て
オードヴル	静岡牛サーロインの前菜仕立て トリュフと白醤油のドレッシング
造り	旬のお造り三点盛り
プティ・ポワソン	近海ホウボウのカダイフ ハーブのソース
鍋	てっちり 白菜　水菜　椎茸　占地　えのき 長葱　葛切り　豆腐 紅葉卸し　葱　ぽん酢
食事	雑炊 玉子　ねぎ
デザート	伊豆みかんのコンポート みかんアイスを添えて

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※2日前17時までの受付になります。

【アレルゲン情報】
■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：**縁樹～enju～**
期間：2025年11月1日～2026年2月22日まで
料金：9,900円

■お品書き

先付け	柚子豆腐 いくら　美味出汁　山葵
オードブル	季節の2種類のオードヴル盛り合わせ
造り	旬のお造り三点盛り
煮物	鰤大根 占地　法蓮草 針柚子
ヴィアンド	静岡牛フィレ肉と地養鶏のポワレ ゼンゼロソース
食事	御殿場産コシヒカリ 香の物　赤出汁　ちりめん山椒
デザート	伊豆みかんのコンポート みかんアイスを添えて

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

天城高原
〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

Soixante　スワサント 和洋折衷

メニュー名：
お子様和洋ステーキコース【7～12才向け】
期間：2025年4月1日～2026年2月22日まで
料金：5,280円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

天城高原
〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

Cent Quarante　サンカラント

メニュー名：**和洋御膳**
期間：2025年11月3日～2026年2月20日まで
料金：7,260円

■お品書き

オードヴル
・柚子豆腐　いくら
　わさび　美味出汁
・造り
・鰤大根
　占地　法蓮草
・河豚から揚げ
　青唐　檸檬
・金目鯛のエスカベッシュ
　塩麹仕立て
・美味鶏のコンフィのサラダ
　トリュフと白醤油のドレッシング

ヴィアンド　静岡牛のローストビーフ又はステーキ
ゼンゼロソース

食事　御殿場産コシヒカリ
香の物　赤出汁

水菓子　冷やしぐり茶ぜんざい

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

12月のレストランメニュー

天城高原

〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

Cent Quarante　サンカラント

メニュー名：**ディナーブッフェ**
期間：2025年10月1日～2026年2月22日まで
料金：13才以上　7,260円
70才以上(シニア)　6,655円
7～12才　4,840円
4～6才　2,750円

メニュー名：**年末年始ディナーブッフェ**
期間：2025年12月27日～2026年1月3日まで
料金：13才以上　7,810円
70才以上(シニア)　7,205円
7～12才　5,170円
4～6才　3,080円

メニュー名：**お子様御膳**
期間：2025年10月1日～2026年2月20日まで
料金：お子様御膳(7～12才向け)　4,840円
お子様御膳(4～6才向け)　2,750円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

天城高原
〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

アニバーサリー

メニュー名:**アニバーサリーケーキ**
期間:2025年4月1日～2026年2月22日まで
料金:生クリームケーキ　直方体　ショートケーキ2つ分　2,750円
　　生クリームケーキ　5号　3,850円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

12月のレストランメニュー

天城高原

〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

ランチBOX

メニュー名：**うな重**
期間：2025年2月11日～2026年2月22日まで
料金：1匹　4,400円
　　半身　2,200円

メニュー名：**ステーキ重**
期間：2025年2月11日～2026年2月22日まで
料金：3,850円

メニュー名：**天重**
期間：2025年2月11日～2026年2月22日まで
料金：2,750円

メニュー名：**サンドイッチ**
期間：2025年2月11日～2026年2月22日まで
料金：1,650円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

12月のレストランメニュー

天城高原
〒410-2507
静岡県伊豆市冷川1524
TEL.0557-29-1234

朝食

メニュー名：**朝食 ブッフェ**
期間：2025年10月1日～2026年2月23日まで
料金：13才以上　3,300円
　　7～12才　1,980円
　　4～6才　1,320円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。