

メニュー名:Gracieux
【グラシュー 9皿】

期間:2025年12月1日～2026年1月31日まで
料金:24,200円



■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

一皿目の 襟裳産真ツブのタルトレット
オードブル

二皿目の フォアグラのパルフェとリン
オードブル ゴのカラメリゼ
カリフラワーのサラダ

三皿目の 伊豆半島産黒ムツのマリネ
オードブル

四皿目の 遠州地鶏一黒しゃもと車海
オードブル 老のバロティーヌ

一皿目の 駿河湾産伊勢海老の淡い
お魚料理 カレー

二皿目の 松川鰯の焼津産相白味噌
お魚料理 焼き柚子ソース

お肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉
のソテー

デザート チョコレートと柑橘のコンポ
ジション

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※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。

※12月31日～1月3日は年末年始特別メニュー
のため、グラシューコースは販売いたしません。

【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・ナツツ【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:Plaisir【プレズィール 8皿】

期間:2025年12月26日～2026年1月31日まで
料金:15,950円



■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

一皿目の 苦小牧産北寄貝のポワレ
オードブル レモンタイムを香らせて

二皿目の 遠州地鶏一黒しゃもと車海
オードブル 老のバロティーヌ

三皿目の フォアグラのパルフェとリン
オードブル ゴのカラメリゼ
カリフラワーのサラダ

四皿目の 駿河湾産伊勢海老の淡い
オードブル カレー

お魚料理 ※お選びいただけます。

寒鯉の軽い燻製

三浦大根添え

又は

沼津産カサゴのポワレ

ヴェルヴェーヌ風味

海藻と根菜

お肉料理 黒毛和種横濱ビーフ背肉の
ロティ コンビーフのコンディ
マン

デザート 静岡県産 莓のイートンメス
コーヒー・紅茶・ハーブティー

※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。
※12月31日～1月3日は年末年始特別メニュー
のため、プレズィールコースは販売いたしません。

【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・ナツツ【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:Content【コントン 7皿】

期間:2026年1月4日～2026年1月31日まで
料金:12,650円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル ようこそ熱海へ
みかんのお出迎え
～米粉のムース仕立て(ご
ちそうレシピ2025入賞作品
楢田 涼)

二皿目の 静岡県銘柄豚と海老芋のク
オードブル ロケット ポルトソース

スープ 静岡県産の茸とカリフラワー
のポタージュ

お魚料理 伊東港で水揚げされた金目
鯛の鱗焼き 磯の香りを添
えて

お肉料理 静岡するが牛背肉のソテー
ナツツとスパイスのアクセント

デザート 静岡県産抹茶のクリーム仕
立て
コーヒー・紅茶・ハーブティー

※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・ナツツ【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。

【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。



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: **Sophias【ソフィアス 6皿】**
期間: 2025年12月26日～2026年1月31日
まで
料金: 12,650円



■お品書き

- アミューズ 小さなお楽しみ
オードブル 襟裳岬真ツブのタルトレット
二皿目の 遠州地鶏一黒しゃもと車海
オードブル 老のバロティーヌ
お魚料理 寒鯉の軽い燻製
三浦大根添え
お肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉
のソテー
デザート チョコレートと柑橘のコンボ
ジション
コーヒー・紅茶・ハーブティー

※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。
※12月1日～12月25日はクリスマス期間・12月31日～1月3日は年末年始特別メニューのため、ソフィアスコースは販売いたしません。

【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: **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 シャリアビンソース
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: **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。



日本料理 きらく

おすすめ

メニュー名:夕凪～ゆうなぎ～

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:24,200円

■お品書き

前菜 鮑味噌漬け 大根 蟹身

お造り 本日のお造り

揚物 河豚の唐揚げ

鍋 河豚鍋

白菜 水菜 椎茸

豆腐 梅人参 葛切り

食事 河豚雑炊

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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:潮騒～しおさい～

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:15,950円

■お品書き

前菜 長芹と水菜の浸し 黒豆

紅白なます

鯛小袖寿司 海老黄味寿司

鮎甘露煮

数の子醤油漬け 厚焼き玉子

ミニ大根 唐墨

お椀 清汁仕立て 海老真丈

お造り 本日のお造り

焼物 鯵の照焼き いくら茶碗蒸し

煮物 丸大根 梅人参 たけのこ

青味

鰯鰆餡掛け

お食事 鮭といくらの炊込み御飯

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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:葉～しおり～

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:11,550円

■お品書き

前菜 水菜と芹の浸し 紫豆密煮

蟹湯葉巻き 白子豆腐

海鼠卸し和え 黒豆かすてら

お椀 野菜スープ

お造り 本日のお造り

揚物 海老と蟹の天ぷら

焼物 ※お選びいただけます。

鯛と海老のアクアパッツア

金目鯛の煮付け(+2,640円)

牛すじ煮込み

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

※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】カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。



日本料理 きらく

メニュー名:
【3/31まで】和牛しゃぶしゃぶ
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:11,550円



■お品書き

先附	蕪豆腐 青菜の浸し 金柑蜜煮 お多福豆
お造り	本日のお造り
合肴	フォアグラ茶碗蒸し ふかひれ餡
しゃぶしゃぶ	黒毛和牛サーロイン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、【】でくぐ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:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:7,700円



■お品書き

先附	かぶら豆腐 数の子と烏賊の松前漬け 青菜の浸し
お造り	本日のお造り
焼物	鯛の味噌漬け 菊花蕪 お多福豆
煮物	海老芋 南京 竹の子 梅人参 絹さや
揚物	海老 蟹湯葉巻き 公魚大葉巻き
合肴	湯葉豆乳茶碗蒸し 銀餡
お食事	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、【】でくぐ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:
【1月13日～3月31日期間限定】ブッフェ
飲み放題メニュー

期間:2026年1月13日～2026年3月31日まで
料金:4,400円

メニュー名:夕食ブッフェ

期間:2024年10月1日～2099年3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

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:2026年1月16日～2026年3月31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
汁物
お漬物
小鉢いろいろ
玉子料理
豆腐料理
煮物料理

焼き魚 鯵 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。

※休館日を除く

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:【和朝食】お粥御膳

期間:2026年1月16日～2026年3月31日まで
料金:3,630円



■お品書き

お膳 お粥 昆布出汁仕立て
汁物
お漬物
小鉢いろいろ
玉子料理
豆腐料理
煮物料理

焼き魚 鯵 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。

※休館日を除く

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:【和朝食】大鰯御膳

期間:2026年1月16日～2026年3月31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
汁物
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。

※休館日を除く

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

朝食

メニュー名:【和朝食】海鮮御膳

期間:2026年1月16日～2026年3月31日まで
料金:3,960円



■ お品書き

お膳	海鮮丼
	汁物
	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。
※休館日を除く

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:【和朝食】お子様膳

期間:2026年1月16日～2026年3月31日まで
料金:1,980円



■ お品書き

お膳 しらす御飯 汁物
鶏の唐揚げ エビフライ
ウインナー フライドポテト
ポテトサラダ ミニトマト

焼き魚 鯸 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

※休館日を除く

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば

■特高壓材料(洗) 案子22日

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

朝食

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2099年3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

【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名:
VIALA客室限定ルームサービス
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:2,970円～

メニュー名:
洋食二段重～ステーキ重～
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
ビーフカレー
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:3,993円

メニュー名:
ピッツア マルゲリータ ローマ風
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:3,410円

メニュー名:
和食二段重～海鮮ちらし重～
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
お子様弁当
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:2,970円

夕食テイクアウトメニュー

メニュー名:夕食テイクアウトメニュー
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:2,916円～

メニュー名:洋食二段重～ステーキ重～
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:7,128円

メニュー名:洋風オードブル
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:3,920円

メニュー名:和食二段重
～海鮮ちらし重～
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:7,128円

メニュー名:寿司オードブル
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:5,832円

メニュー名:お子様弁当
期間:2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金:2,916円