



## 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:2026年2月1日～2026年3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 天然桜鯛のディルマリネ  
オードブル 天竜川産ハルキャビア

二皿目の 御前崎産  
オードブル 遠州地鶏一黒しゃものコン  
フィ

三皿目の ズワイ蟹のグラタンとハモン  
オードブル セラーノ

四皿目の 日高産 蝦夷鹿肉のブレゼ  
オードブル 春の山菜

スープ フォアグラのフラン  
増島農園やなぎのこ  
ブドウのセック

お魚料理 オマール海老と帆立貝のフ  
リカッセ

お肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉  
の炭火焼き  
三種のコンディマン

デザート 静岡県産イチゴのエクラゼ  
濃厚ミルクのソルベ

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。

## 【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】

メニュー名:Plaisir【プレズィール 8皿】

期間:2026年2月1日～2026年3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 帆立貝のカダイフ揚げ

オードブル 鶏の温玉

二皿目の 御前崎産 遠州地鶏一黒しゃ  
オードブル ものコンフィ

三皿目の カリフラワーと天城紅姫あま  
オードブル ごのコンフィ

スープ フォアグラのフラン  
増島農園やなぎのこ  
ブドウのセック

お魚料理 ※お選びいただけます。  
駿河湾産石鯛のポワレ シ  
ブレットとイクラのソース  
又は  
駿河湾産 目鯛のポッシェ  
ポワロー葱のソース

お肉料理 黒毛和種横濱ビーフ背肉の  
ソテー 焼津相白味噌焼き

デザート チョコレートとせとかのコン  
ビネゾン

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。

## 【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、【】でくられたアレルギー物質が  
含まれております。

メニュー名:Content【コントン 7皿】

期間:2026年2月1日～2026年3月31日まで  
料金:12,650円



## ■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

オードブル サザエと熱海レモン ジンの  
ジュレ

二皿目の 热海だいだいサクラマスマ  
オードブル リネのポーピエット

～熱海を込めて～  
<ごちそうレシピ2025 入賞  
作品 稲川尊>

スープ 浜名湖産 蛤のフラン 春  
菊と蕎麦の実

お魚料理 甘鯛の松笠焼き エストラゴ  
ンのソース

お肉料理 静岡するが牛背肉のソテー  
昆布巻き  
大根葉と米麹のコンディマ  
ン

デザート ガトーフロマージュ  
柑橘のソルベ  
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。



## 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: 2026年2月1日~2026年3月31日まで  
料金: 12,650円



## ■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ  
オードブル 天然桜鯛のディルマリネ  
天竜川産ハルキャビア  
二皿目 カリフラワーと天城紅姫あま  
オードブル ごのコンフィ  
お魚料理 オマール海老と帆立貝のフ  
リカッセ  
お肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉  
の炭火焼き  
三種のコンディマン  
デザート 静岡県産イチゴのエクラゼ  
濃厚ミルクのソルベ  
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。

## 【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  
デザート盛合せ  
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。



## グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:【2026年2月25日(水)】  
花の舞酒造と美食の会(洋食)

期間:2026年2月25日～2026年2月25日まで  
料金:24,000円



## 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:潮験～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:【2026年2月26日(木)】  
花の舞酒造と美食の会(和食)

期間:2026年2月26日～2026年2月26日まで  
料金:24,000円

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  
ワインナー 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