

Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:門出~KADODE~

期間:2026年3月2日~2026年4月30日まで
料金:13,750円

メニュー名:さくら~SAKURA~

期間:2026年3月2日~2026年4月30日まで
料金:9,900円

■お品書き

前菜	7種盛り 和・芽巻数の子・そら豆と鮑 白和え・桜海老青さ醉・筍素揚げ 洋・公魚のエスカベ・春クレスンのムース・鴨の塩麹コンフィ
吸い物	真鯛潮仕立て 桜ふぶき 木の芽
差し身	春の割鮮三種船盛り
魚	近海メバルのポワレ 三島新玉葱のブルーテ
肉	静岡育ち和牛の包み焼き 伊豆ワイナリーの赤ワインソース
祝い肴	伊勢海老の具足煮 筍のエスプーマ仕立て
食事	土鍋炊き七宝ご飯 伊豆味噌汁 香の物
デザート	米粉クレープのシュゼット 紅ほっぺのソース
食後	珈琲・紅茶

※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 カシュー納ツ 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。

■お品書き

風韻	桜風味の胡麻豆腐と春野菜の白和え
前菜	御殿場太陽チキンのルーロバルサミコ・ロゼのソース
スープ	自家製コンソメスープ 明日葉のロワイアルと一緒に
差し身	春の鮮魚二種桜花造り
温彩	鰯と蛤の炊き合わせと春野菜の旨煮
肉	桜のチップで瞬間燻製した静岡牛サーロインの網焼き
食事	桜海老とうにの雑炊 伊豆味噌汁 香の物
デザート	ホワイトチョコと白あんのフォンダンショコラ 桜風味のバニラアイスを添えて
食後	珈琲・紅茶

※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 カシュー納ツ 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。

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:2026年1月1日~2027年3月31日まで
料金:5,280円

Cent Quarante サンカラント

メニュー名:お子様御膳

期間:2026年1月4日～2027年3月31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

メニュー名:ディナーブッフェ

期間:2026年1月1日～2027年3月31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:和洋御膳

期間:2026年1月4日～2026年4月30日まで

料金:7,260円

朝食

メニュー名:朝食 ブッフェ

期間:2026年1月1日~2027年3月31日まで

料金:13才以上 3,300円
7~12才 1,980円
4~6才 1,320円