



## 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【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【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。  
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。



## 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3月1日～2026年3月31日まで  
料金:24,200円



#### ■お品書き

前菜	峰岡豆腐 雲丹 青菜の浸し 海老黄味寿司 厚焼玉子 唐墨大根 子持昆布 蚕豆 筍と烏賊の木の芽和え 花びら百合根 桜麩
お椀	清汁仕立て 鮯魚女葛叩き
お造り	本日のお造り
揚物	春野菜の天婦羅
焼物	鮑の味噌漬け 静岡県産和牛ローストビーフ
煮物	白魚と筍烏賊の柳川風
食事	たけのことしらすの炊込み御飯 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。  
※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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

\*食事アレルギー対応ポリシーに関しては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

### メニュー名:潮騒～しおさい～

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



#### ■お品書き

前菜	筍木の芽和え 蛍烏賊の時雨煮 蚕豆翡翠煮 鯛の子旨煮 筍と鰹節のゼリー寄せ 海老黄味寿司 花弁百合根 桜麩
お椀	地蛤 よもぎ麩
お造り	本日のお造り
焼物	太刀魚木の芽焼き たらの芽あられ揚げ 穴子八幡巻き
煮物	桜海老とあおさ豆腐寄せ
お食事	鯛と浅利の炊き込み御飯 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3月1日～2026年3月31日まで  
料金:11,550円



#### ■お品書き

前菜	青菜の浸し 鯛南蛮漬け 蚕豆 花びら百合根 河海老艶煮 蓼根酢
お椀	鮯魚女くず打ち
お造り	本日のお造り
揚物	海老と春野菜の天婦羅
焼物	※お選びいただけます。 鯛と海老の和風出汁仕立て 金目鯛の煮付け(+2,640円) 科の味噌焼き 静岡県産和牛フィレ肉(+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3月1日~2026年3月31日まで  
料金:11,550円



### ■お品書き

先附	青菜浸し 蓬豆腐 のし梅 蚕豆 蛍烏賊 白魚紅梅煮 河海老 花びら百合根
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
肉／野菜	黒毛和牛と 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3月1日~2026年3月31日まで  
料金:7,700円



### ■お品書き

先附	しろ菜と揚げの煮びたし 碓井豆腐 蛍烏賊の酢味噌 和え
お造り	本日のお造り
焼物	めばるのたれ焼き 酢取り 茗荷 添え野菜
揚げ物	天婦羅盛合わせ
合肴	蛤茶碗蒸し ふかひれ餡
酢の物	鯛南蛮漬け 玉葱 パプリカ セルフィーユ
煮物	キャベツ饅頭 豚ばら煮 人参 木の芽
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	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】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	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

※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: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