

## 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・うすい豆と鮑白和え・桜海老青さ酢浸し・筍翁揚げ 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 花やさい 木の芽
差し身	春の割鮮盛り
魚	春告魚のポワレ 三島玉葱のヴルーテ
肉	静岡和牛の包み焼き 伊豆赤ワインソース
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 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。

## ■お品書き

風韻	桜とうふと春野菜の絹酢添え
前菜	御殿場太陽チキンのルーア バルサミコ・ロゼのソース
スープ	オリジナルコンソメスープ 明日葉のロワイアルと一緒に
差し身	春の鮮魚花づくり
温彩	甘鯛と蛤 春野菜のポシェ
肉	桜チップで瞬間燻製 静岡牛サーロイン網焼き
食事	桜海老とうにの雑炊 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 桜アイス添え
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。

## 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