



グリルフレンチ コート・エ・シエル

おすすめ

メニュー名：Bougainvillier ~ブーガンヴィエ~【シグネチャーコース】
期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：15,950円



■お品書き

アミュー かつお ビーツ
ズ

一皿目の ずわいがに ポワロー
オードブル

二皿目の どんこ椎茸 鹿
オードブル

スープ 栗 根セロリ

お魚料理 金目鯛 ブイヤベース

お肉料理 静岡するが牛背肉のロティ

デザート 洋ナシ カシス ヘーゼルナッツ

小菓子 小菓子三種

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
テーブル席専用コースのためカウンター席ではご提供できません

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

おすすめ

メニュー名：Jacaranda ~ジャカランダ~
【シェフズテーブル】
期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：23,100円



■お品書き

かつお ビーツ

アミュー
ズ

一皿目の あわび 舞茸
オードブル

二皿目の ずわいがに カリフラワー
オードブル

三皿目の 秋刀魚 秋茄子
オードブル

四皿目の 静岡地鶏 もも肉コンフィ
オードブル

五皿目の フォアグラ 柿 スパイ
オードブル

スープ コンソメスープ 松茸
はまぐり

お魚料理 甘鯛 原木椎茸 伊豆柑橘

お肉料理 肉

デザート シャインマスカット ソーテルヌ ミント

小菓子 小菓子三種

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

メニュー名：Protea ~プロテア~
【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：11,550円



■お品書き

アミュー あわび 舞茸
ズ

オードブル さんま 柑橘
ル

お魚料理 甘鯛 茄子 フォアグラ

お肉料理 国産牛ロース 伊豆きのこ

デザート マロン パッションフルーツ

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
テーブル席専用コースのためカウンター席ではご提供できません
ブティフルはございません

【アレルギー情報】

■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。

【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 パナナ
【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。

ございます
3日前16時までのご予約です
予約受付時間は17:30/19:00のみです
カウンター席限定コースのためテーブル席
ではご提供できません

【アレルギー情報】

■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 パナナ
【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。



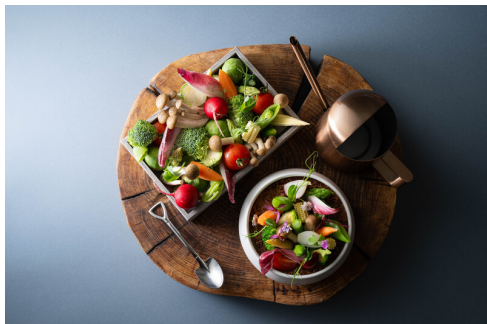
グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名：【期間限定 9月19日～10月31日】

～ ちいさな魔法の探検隊と5つの宝物～ 【シグネチャーキッズメニュー】

期間：2026年9月19日～2026年10月31日まで

料金：5,500円



■お品書き

～はじめ 収穫体験「ちいさな菜園」りの森～ サラダ

～色のな 魔法のカラフル野菜ポターい湖～ ジュ

～秘密の 隠された海の財宝宝箱～

～伝説の マグマが溢れ出すハンバー火の山～ グ

～ちいさ 白いキャンバス～絵の具な芸術家～を添え～

～魔法の 果実の汁しずく～

販売施設にて同一メニューを基本とし販売いたしますが、一部施設ではメニュー内容が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。
(販売およびメニュー詳細については、各現地へお問い合わせください)

大人の方のご利用はご遠慮いただいております。

28品目アレルギーをお持ちの方は、低アレルギーメニューの提供となります。

ご理解いただきますようお願い致します。
当日ご申告のアレルギー食材及び苦手食材につきましては、対応いたしかねます。

予めご了承ください。
画像はイメージです。

【アレルギー情報】

■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

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。

【アレルギー情報】

■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。

物質が含まれております。



日本料理 きらく

メニュー名：海輝-Kaiki-【シグネチャーコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：11,550円



■お品書き

- 前菜 五穀米の味噌和え
焼きのこ 長茄子煮浸し
- お椀 お選びいただけます
きのこのすり流し
または
萩真丈清汁仕立て(+1,320円)
または
松茸土瓶蒸し(+3,025円)
- お造り 本日のお造り
- 揚げ物 秋野菜の天婦羅
- 主菜 お選びいただけます
かますの塩焼き
または
牛たん煮込み
または
鯛と海老の和風出汁仕立て(+1,375円)
または
近江鴨の炭火焼き(+1,936円)
または
静岡県産牛サーロインの炭火焼き(+2,530円)
または
金目鯛の煮付け(+3,850円)

メニュー名：【期間限定 9月1日～10月31日】

咲美会席～さきみ～

期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：24,200円



■お品書き

- 先附 荏胡麻豆腐 松茸と菊菜の浸し
いくら醤油漬け 林檎おろし和え
焼ききのこ和え
- お椀替わり 松茸と鰻の土瓶蒸し
- お造り 本日のお造り
- 揚げ物 ダイヤモンド富士サーロイン
のどぐろ柚庵焼き
- 揚げ物 松茸ときこの天婦羅
- 煮物 松茸小芋 紅葉人参 木の葉南瓜
菊蕪 青味
- 食事 松茸と栗の炊き込み御飯
止め椀 香の物
- デザート 季節の果物
- 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
- 【アレルギー情報】
■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 パナナ
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

メニュー名：和牛しゃぶしゃぶ

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：11,550円



■お品書き

- 先附 青菜の浸し 銀杏豆腐
きのこのおろし和え
干し柿バター 焼き目栗
丸十公孫樹 紅葉 蓮根
煎餅
- お造り 本日のお造り
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し
- 肉/野菜 ダイヤモンド富士サーロイン
白菜 水菜 えのき 椎茸
長葱 豆腐
人参 大根 湯葉 栗蕪
葛切り しゃぶ餅
- 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
前日21時までのご予約です

【アレルギー情報】

■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 パナナ
【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。

食事 お選びいただけます
白御飯 止め椀 香の物
または
栗おこわ 止め椀 香の物
(+880円)
または
にぎり盛合せ 止め
椀(+1,936円)

物質が含まれております。

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

【アレルギー情報】

■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 パナナ
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。



日本料理 きらく

メニュー名：お子様膳(大)

期間：2025年7月1日～2025年3月31

日まで

料金：4,730円



■お品書き

ナポリタン 唐揚げ ポ
テトフライハムカツ ポテトサラ
ダ

デミグラスハンバーグ

お造り盛り合わせ

茶碗蒸し

白ご飯 赤出汁

アイスクリーム

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。

【アレルギー情報】

■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 パナナ
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：お子様膳(小)

期間：2025年7月1日～2025年3月31

日まで

料金：2,970円



■お品書き

ナポリタン チキンナゲッ
ト ポテトフライ
ウインナー ポテトサラ
ダ

デミグラスハンバーグ

鯖のお刺身

茶碗蒸し

鯖と胡瓜の海苔巻き 赤
出汁

アイスクリーム

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。

【アレルギー情報】

■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 パナナ
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：【期間限定 10月31日
まで延長】

buffet飲み放題メニュー

期間：2026年1月13日～2026年10
月31日まで

料金：4,400円

メニュー名：夕食buffet

期間：2025年4月15日～2026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

メニュー名：【10月11月限定】ロー
カルbuffetフェア～A5ランク 黒
毛和牛のローストビーフとHarvest
All Stars～

期間：2026年10月1日～2026年11
月30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～2027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～2027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～2027年3月31
日まで
料金：2,640円

メニュー名：『朝食』低アレルゲン
メニュー(大人)
期間：2025年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：『朝食』低アレルゲン
メニュー
(お子様)
期間：2025年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：1,650円



ラウンジ

メニュー名： 1日限定6名様 完全
予約制
「ATAMI Afternoon Tea
～藍と富士とさざ波～」

期間：2026年10月1日～2026年11
月30日まで
料金：1名様 4,400円

メニュー名：ラウンジ「昼食」
期間：2024年6月1日～2024年3月31
日まで

朝食

メニュー名：和朝食お子様膳

期間：2026年1月16日～2099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
ウィンナー 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

【アレルギー情報】

■ 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。



朝食

メニュー名：和朝食御膳

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：3,630円

メニュー名：朝食buffet

期間：2026年4月15日～2029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：ピッツァ 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