

コース料理

おすすめ

メニュー名:
特別和洋コース ヴィサージュ
期間:2024年6月1日~2024年7月18日まで
料金:前日18時までの要予約 12,100円

メニュー名:
＜浜名湖産・養殖＞うな重コース
期間:2024年4月1日~2024年7月18日まで
料金:7,810円



- お品書き
- アミューズ 八角風味のビーフジャーキーザジキソース
- 前菜 アスパラ豆腐 雲丹 山葵旨出汁
鱧ざく 胡瓜 土佐酢 針生姜 針ラレシ
真鯛昆布〆 花穂
- オードブル 豚頬肉の煮込みとフォアグラのポワレ
- 造り 旬の魚3種盛り
芽物一式
- 煮物 サザエ壺焼き
鮑 椎茸 三つ葉
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ
フォンドヴォーとツブ貝のエスカルゴバター
- 食事 生姜御飯
赤出汁
香の物
- デザート メロンのコンポートとヴァニラ
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。
※前日18時までの要予約
※写真はイメージとなります。
※土曜日のコースは、ヴィサージュとお子様メニュー3種類のみのご用意となります。

【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】【いか】いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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



- お品書き
- アミューズ 八角風味のビーフジャーキーザジキソース
- プルミエ 赤海老と蛤のアヒージョ ライム風味
スモークサーモンのチーズソース
- ドゥジェーム 豚頬肉の煮込みとフォアグラのポワレ
- ポワゾン 白身魚のポワレと小海老のタルタル
ミニトマトのコンフィーとバジル
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ
フォンドヴォーとツブ貝のエスカルゴバター
- デザート メロンのコンポートとヴァニラ
パン
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。
※前日18:00までの要予約

【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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

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。



- お品書き
- お造り 旬のお造り盛り合せ
- 鰻重 浜名湖産・養殖うな重
- 汁物 肝吸い
- 香物 香の物
- デザート ブラマンジェ
コーヒー・紅茶・ハーブティー

【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
卵【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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

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。

くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【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

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。



コース料理

メニュー名:和洋折衷 はまゆう

期間:2024年6月1日～2024年7月18日まで
料金:7,260円

■お品書き

オードブル トウモロコシのブラマンジェ
鴨胸肉のロティ オレンジ風味
ツブ貝のブルギニョン
八角風味のビーフジャーキー
ザジキソース造り 旬の魚3種盛り
芽物一式ポワソン 烏賊とラタトゥイユの Pasta
白身魚のポワレ ソースシャ
ンピニョン煮物 太刀魚沢煮風
牛蒡 人参 榎木茸 椎茸
万能葱
三つ葉 白胡椒ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉の
ステーキ
アボカド和風ソース

食事 生姜御飯 赤出汁 香の物

デザート ほうじ茶のブラマンジェとグ
ラス

コーヒー 紅茶 ハーブティー

※写真はイメージとなります。
※内容は仕入れ状況により変更になる場合がござ
います。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】まつたけ
【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

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が

メニュー名:遠州御膳

期間:2024年6月1日～2024年7月18日ま
で
料金:6,270円

■お品書き

先付 アスパラ豆腐
雲丹 山葵 旨出汁造り 旬の鮮魚二点盛り
芽物一式煮物 峯野牛しゃぶしゃぶ
水菜 榎 レタス
ポン酢ジュレ 万能葱 紅葉
卸し

焼八寸 鰻蒲焼き

揚げ物 鱧月冠揚げ
青唐 旨出汁 紅葉卸し

食事 白御飯 赤出汁 香の物

デザート ほうじ茶のブラマンジェとグ
ラス※写真はイメージとなります。
※仕入れ等の都合により内容が変更になる場
合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】まつたけ
【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:

お子様メニュー<ジュニアコース>

期間:2024年4月1日～2024年7月18日ま
で
料金:3,630円

■お品書き

オードブル 赤富士鱒のマリネ

スープ コーンスープ

メイン ハンバーグor牛フィレ肉の
ステーキ
和風ソースorデミグラスソー
ス
ポテトフライ

サラダ

食事 パンorライス

デザート ジュニアデザート

※写真はイメージとなります。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】まつたけ
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。

コース料理

メニュー名：
お子様メニュー<チャイルドコース>
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：2,178円



■お品書き

お子様プレートポテトフライ・カレー・サラダ・エビフライ・マグロメンチ串カツ・チキントマトクリーム煮・ハンバーグ

スープ コーンスープ
デザート チャイルドデザート

※写真はイメージとなります。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 【さば】
くるみ ごま 【大豆】まつたけ
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

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：
お子様メニュー<キッズプレート>
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：1,089円



■お品書き

お子様プレートカレー・鶏の唐揚げ・ポテトフライ

スープ コーンスープ
デザート キッズデザート

※写真はイメージとなります。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】まつたけ
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

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。



buffet・バイキング

メニュー名：
【リニューアルOPEN】ディナーbuffet
期間：2024年3月8日～2024年8月31日まで
料金：13才以上 6,270円
70才以上 5,720円
7～12才 3,630円
4～6才 2,420円

メニュー名：
【リニューアルOPEN】お部屋に持ち帰りdeディナーbuffet
期間：2024年3月8日～2024年8月31日まで
料金：13才以上 6,050円
70才以上 5,500円
7～12才 3,410円
4～6才 2,200円

ルームサービスディナー

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞和牛ロースセット
料金：9,680円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】和牛ロース

【ご飯もの】 ご飯・赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
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

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：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞浜名湖産鰻重セット
料金：8,470円
特上（鰻2倍）に変更可能 10,285円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】うな重

【ご飯もの】 赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
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

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：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞三河ビーフのローストビーフセット
料金：7,260円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】三河ビーフのローストビーフ

【ご飯もの】 ご飯・赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
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

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。



ルームサービスディナー

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞お子様
セット
料金：3,630円



■お品書き

【メイン】 ハンバーグ ポテトフライ

【副菜】 海老グラタン

【ご飯もの】紅富士鱒の手毬寿司 サラ
ダ

【デザート】季節のデザート
オレンジジュース

除外日：ディナーブッフェ開催日(毎週金曜日・
土曜日・日曜日)
と4/26～5/5、6/9～13(休館日)

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
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

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。

低アレルギー対応メニュー

メニュー名:
28品目対応お子様メニュー(夕食和洋)
期間:2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金:2,420円



■お品書き

スープ	コーンポタージュ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メインプレート	とろけるホホワイトグラタン 白身フライ トマトスーゴ まんまるじゃがいもとひじきコロッケ
食事	野菜とひよこ豆のカレー 白ごはん
ジュース	ぶどう100%ジュース
フルーツ	三種盛り合わせ

※写真はイメージとなります。

メニュー名:**28品目対応大人メニュー(夕食和洋)**
期間:2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金:6,655円



■お品書き

前菜	てっさ 人参ドレッシング
スープ	ヴィーガンコンソメスープ 鰻白焼き炙り
焼物	甘鯛のソテー トマトスーゴ
魚料理	鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ
食事	炊き込みご飯
フルーツ	盛り合わせ

※写真はイメージとなります。



朝食

メニュー名:

【リニューアルOPEN】朝食buffet

期間:2024年3月8日～2024年12月31日まで

料金:13歳以上 2,695円
7～12歳 1,705円
4～6歳 1,100円



ケーキ

メニュー名:

お祝いケーキ ★3日前までの要予約

期間:2024年1月1日～2024年8月31日まで

料金:2～3名様用(9cm)3号 2,420円～
3～5名様用(12cm)4号 3,388円～
6～8名様用(15cm)5号 4,235円～
8～12名様用(18cm)6号 6,050円～