



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: 2025年4月1日～2025年5月31日まで
料金: 24,200円

■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 最中に入った近海本鮪のタ
オードブル ルタル
天竜川のハルキャビア二皿目の フォアグラと栗の小さなテリー
オードブル ヌ 塩のシャンティ三皿目の 根室野付産帆立貝の軽い
オードブル 燻製 行者ニンニク四皿目の 御殿鶏の低温ローストと車
オードブル 海老のクレープ包みスープ ムール貝のクリームスープ
サフランの香り

お魚料理 伊勢海老のポワレ

お肉料理 雪美和牛ゆたかフィレ肉の
ソテー ベアルネーズデザート 静岡産メロンとライチのグラ
ニテ

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、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名: Plaisir【プレズィール 8皿】

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日ま
で
料金: 15,950円

■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 伊東港で水揚げされた桜鯛
オードブル と野菜のテリーヌ二皿目の フォアグラと栗の小さなテリー
オードブル ヌ 塩のシャンティ三皿目の 御殿地鶏と車海老の酢豆
オードブル 焼き 白はなびら茸のソテー

スープ ズワイ蟹のフラン

お魚料理 ※お選びいただけます。
駿河湾産ワラサとゴボウの
キャラメリゼ ほうじ茶ソース
又は
伊勢海老のポワレお肉料理 雪美和牛ゆたか背肉のソテー
米麴のソース

デザート 季節の柑橘類のクープ

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【コントオン 7皿】

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日ま
で
料金: 12,650円

■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 筍とオマール海老のムース
木の芽香るアメリカーナソー
ス二皿目の リードヴォーとアスパラガス
オードブル のムニエル 伊豆味噌と露
の薑のクルート

スープ 新玉葱のポターージュ

お魚料理 沼津港のイトヨリ鯛と貝のマ
リニエールお肉料理 雪美和牛ゆたか背肉のソテー
新じゃがと茸のエクラゼデザート 静岡県産フルーツマトと苺
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: Sophias【ソフィアス 6皿】

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで

料金: 12,650円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 最中に入った近海本鮪のタルタル
天竜川のハルキャビア二皿目の 御殿鶏の低温ローストと車
オードブル 海老のクレープ包み

お魚料理 伊勢海老のポワレ

お肉料理 雪美和牛ゆたかヒレ肉のソテー ベアルネーズ

デザート 静岡県産メロンとライチのグラニテ

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Aコース

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで

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 シャリアピソソース

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Bコース

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで

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

おすすめ

メニュー名:夕凧〜ゆうなぎ〜
期間:2025年4月1日〜2025年4月30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
鮎魚女葛叩き
- 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 白魚と蛸烏賊の柳川風
- 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 季節のフルーツ盛合わせ

※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

メニュー名:潮騒〜しおさい〜
期間:2025年4月1日〜2025年4月30日まで
料金:15,950円



- お品書き
- 前菜 筍木の芽和え 蛸烏賊の時雨煮
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 花卉百合根
桜麩
- お椀 地蛤葛うち
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
- 食事 鯛と浅利の炊込みご飯
止め椀 香の物
- 水菓子 季節のフルーツ盛合わせ

※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:栞〜しおり〜
期間:2025年4月1日〜2025年4月30日まで
料金:11,550円



- お品書き
- 先附 青菜の浸し 鯛南蛮漬け
蚕豆
花びら百合根 河海老艶煮
蓮根酢
- お椀 鮎魚女くず打ち
- 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)
科の豚味噌焼き
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。

含まれております。



日本料理 きらく

メニュー名:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年4月1日~2025年4月30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 花弁百合根

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し ふか
ひれ館

しゃぶしゃぶ静岡県産和牛と野菜のしゃ
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:善〜ぜん〜

期間:2025年4月1日~2025年4月30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 確
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

揚物 天婦羅盛合わせ

合肴 蛤茶碗蒸し
ふかひれ館

酢の物 鯛南蛮漬け

煮物 キャベツ饅頭 豚バラ煮

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(大)

期間:2025年4月1日~2025年4月30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

ネギトロご飯 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。



日本料理 きらく

メニュー名:お子様膳(小)

期間:2025年4月1日～2025年4月30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

鮭のお刺身

茶碗蒸し

鮭と胡瓜の海苔巻き 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 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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



buffet オリーヴァ

メニュー名: 夕食buffet

期間: 2024年7月1日～2025年6月30日ま

で

料金: 13才以上 6,600円

70才以上(注意事項参照) 6,050円

7～12才 4,400円

4～6才 2,530円



低アレルギーメニュー

メニュー名: 【夕食】 低アレルギーメニュー(大人/洋食)

期間: 2025年3月1日～2025年9月30日まで

料金: 7,260円



■お品書き

- 前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ
人参ドレッシング
- パスタ ほうれん草のトロフィエ
プッタネスカソース
オリーブオイル
- 魚料理 真鯛ときのこのソテー
バジルのジェノベーゼ
- 肉料理 仔羊のローマ風カチャトーラ
ローストポテト
- 食事 お米で作ったまあるいパン
バケット
オリーブオイル
- デザート マフィンカカオ
フルーツ盛り合わせ

※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17:30までのご予約です。

メニュー名: 【夕食】 低アレルギーメニュー(大人/和洋)

期間: 2025年3月1日～2025年9月30日まで

料金: 7,260円



■お品書き

- 前菜 たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ
- サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング
- 焼き物 メカジキのヴァプール
ラタトゥイユソース
- 魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬
- 食事 白ご飯
あおさの味噌汁
- デザート ぶどうゼリー
フルーツ盛り合わせ

※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17:30までのご予約です。

メニュー名: 【夕食】 低アレルギーメニュー(お子様)

期間: 2025年3月1日～2025年9月30日まで

料金: 2,640円



■お品書き

- スープ コーンポタージュ
- メイン メカジキのヴァプール トマ
トソース
ローストポテト
フムスコロッケ
- 食事 甘口カレー
白ご飯
- サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング
- デザート ぶどうゼリー
フルーツ盛り合わせ
- ジュース ぶどう100%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。
※前日17:30までのご予約です。

低アレルギーメニュー

メニュー名:【朝食】低アレルギーメニュー(大人)

期間:2025年3月1日~2025年9月30日まで

料金:2,695円



■お品書き

- 前菜 煮浸し茄子
金平牛蒡
ひじき煮
ほうれん草のお浸し
人参と紫キャベツの酢の物
さつまいものサラダ
- サラダ メランジェサラダ
レモンドレッシング
- 魚料理 鰯の塩焼き
- 食事 なめことわかめのお味噌汁
白ご飯
- デザート フルーツ盛り合わせ

※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17:30までのご予約です。

メニュー名:【朝食】低アレルギーメニュー(お子様)

期間:2025年3月1日~2025年9月30日まで

料金:1,320円



■お品書き

- スープ ミネストローネ
ほうれん草のリゾーニ
- サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング
- パン お米で作ったまあるいパン
バケット
いちごジャム
- デザート フルーツ盛り合わせ
- ジュース ぶどう100%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。
※前日17:30までのご予約です。



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:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:3,025円

メニュー名:【和朝食】お粥御膳

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:3,025円

メニュー名:【和朝食】大鯔御膳

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:3,355円

メニュー名:【和朝食】お子様膳

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:1,705円

メニュー名:【和朝食】熱海海鮮御膳

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:3,355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:タルターニ
Tシリーズ・スパークリング 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 880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:2022年4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:2022年4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:2024年10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:2024年10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:2022年4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:2024年10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: 2024年10月1日～2099年3月31日まで
料金: 2,614円～

メニュー名: **洋食二段重～ステーキ重～**
期間: 2022年4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: 2024年10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: 2022年4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: 2024年10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: 2024年10月1日～2099年3月31日まで
料金: 2,916円