



## 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】くすみ

■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】くすみ

■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:菜〜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】くすみ

■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