

Côte・Ciel  
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: 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: 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: **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  
香味野菜の南蛮漬け
- 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