

メニュー名: 潮騒〜しおさい〜

期間: 2025年3月3日〜2025年6月1日まで
料金: 6,600円

■お品書き

和洋創作前菜盛り合わせ
海の幸 お造り盛り合せ
桜エビまんじゅうの桜あん
仕立て
ふじのくに夢ハーブ豚のロー
スト 新玉ねぎの和風ソー
ス
御飯 汁物 香の物
アイスと季節の果物
オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産和紅茶

【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: 蒼海〜そうかい〜

期間: 2025年3月3日〜2025年6月1日まで
料金: 9,900円

■お品書き

和洋創作前菜盛り合わせ
海の幸 お造り盛り合せ
桜エビまんじゅうの桜あん
仕立て
駿河湾産白身魚のポワレ
菜の花のソース
牛肉のトマト煮込み
御飯 汁物 香の物
アイスと季節の果物
オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産和紅茶

【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: Bonheur〜ボヌール〜

期間: 2025年3月3日〜2025年6月1日まで
料金: 6,600円

■お品書き

ひと口のお楽しみ
金目鯛のコンフィ 牧之原
茶のドレッシング
スープドポワソン
いきいきポークの赤ワイン
煮込み
パティシエが作る自家製デ
ザート
御前崎天然酵母パン 吉田
町産荳胡麻オイル
オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産和紅茶

【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: Douceur〜ドゥシュール〜
期間: 2025年3月3日〜2025年6月1日まで
料金: 9,900円



■お品書き

ひと口のお楽しみ

金目鯛のコンフィ 牧之原
茶のドレッシング

スープドポワソン

駿河湾産白身魚のポワレ
菜の花のソース

お口直しの一品

ゆっくり火入れた牛肉のロー
スト イチゴとバルサミコ酢
のソース

パティシエが作る自家製デ
ザート

御前崎天然酵母パン 吉田
町産荳胡麻オイル

オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産和紅茶

【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。



メニュー名:GW ディナーbuffe

期間:2025年4月26日~2025年5月5日ま
で

料金:大人 6,600円
70才以上 3,850円
7~12才 2,970円
4~6才 1,320円