

Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2025年5月6日〜2025年6月30日
まで

料金: 9,900円



■お品書き

- 先付け アスパラ豆腐
雲丹 蓴菜 山葵 美味出汁
- お椀 清汁仕立て
鮎塩焼き
牛蒡 人参 椎茸 三つ葉餅
- お造り 本鮪 鯛 烏賊
妻一式
- 煮物 鱧黄金煮
茄子 長芋 天豆
- 焼物 鮑陶板焼き
白ワイン バター レモン
- 酢の物 伊東産鰯塩ポンジュレ掛け
針胡瓜 茗荷 生姜
- 食事 桜海老と牛肉の炊き込み御飯
香の物 赤出汁
- 水物 静岡産メロン

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【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。

Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:レセント〜recent〜

期間:2025年5月6日〜2025年6月30日
まで
料金:9,900円

■お品書き

アミューズ ティエル・セトワーズ

オードブル 軽く燻製した初夏の野菜と
魚介
白醤油とホワイトバルサミコ
酢のジュレスープ 三島の新じゃがと白隠元豆
のポターージュ
仄かに香るガラムマサラポワソン 近海の伊佐木と赤海老のソ
テー
紫蘇とアメーラのヴェルジュ

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 静岡牛ロースのグリエと
骨付き仔羊のルーロデザート ニューサマーオレンジの
クレープシュゼット※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。

【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。



Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:キッズプレート【4~6才向け】

期間:2025年4月1日~2026年3月31日ま

で

料金: 3,300円

12/28~1/4: 3,850円

Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:特別和洋コース

期間:2025年4月26日~2025年6月30日まで
料金:16,500円

■お品書き

アミューズ ティエル・セトワーズ

和洋前菜 ・汲み湯葉 雲丹 山葵 鼈甲餡
・蒸し鮑と蓴菜 長芋 喰酢
・稚鮎天ぷら 檸檬 戸田塩・伊東港季節のお魚のエスカベッシュ 梅風味
・静岡季節の野菜のガスパチョ
プロシュートを添えて
・地養鶏と大葉のルー口造り 本鮪 鯛 烏賊
妻一式焼物 伊豆産栄螺つぼ焼き
天城産あまご塩焼き
丸十蜜煮 天豆塩蒸し
酢取り茗荷ヴィアンド 静岡育ち和牛を使った
二種類の料理食事 寿司
本鮪 海老 紅富士鱒
帆立 煮穴子 いくら
ガリ 山葵
赤出汁

デザート お楽しみデザートプレート

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【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

メニュー名:旬恵~megumi~

期間:2025年4月26日~2025年6月30日まで
料金:13,750円

■お品書き

先付け アスパラ豆腐
雲丹 蓴菜 山葵 美味出汁デジューム 季節の魚介とアスパラガスのグラチネ
伊豆味噌のヴルーテスープ 静岡季節の野菜のガスパ
チョ
プロシュートを添えてお造り 栄螺 本鮪 鯛 烏賊
妻一式蒸し物 煮穴子と汲み湯葉
茄子 鼈甲餡 山葵ヴィアンド 静岡産和牛フィレと朝霧高
原白糸ポーク
香味野菜の和風ソース食事 しらすと雲丹の土鍋御飯
香の物 赤出汁デザート あんこのムースとぐり茶の
ジュレ

※2日前 17時までの予約になります。

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【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:縁樹~enju~

期間:2025年4月26日~2025年6月30日まで
料金:9,900円

■お品書き

先付け アスパラ豆腐
雲丹 蓴菜 山葵
美味出汁オードブル 軽く燻製した初夏の野菜と
魚介
白醤油とホワイトバルサミコ
酢のジュレ造り 本鮪 鯛 烏賊
妻一式煮物 鱧黄金煮
茄子 長芋 天豆ヴィアンド 静岡牛フィレ肉と地養鶏
香味野菜の和風ソース食事 桜海老と牛肉の炊き込み御
飯
香の物 赤出汁デザート あんこのムースとぐり茶の
ジュレ

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

【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。

【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。



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名：
**お子様和洋ステーキコース【7～12才
向け】**
期間：2025年4月1日～2026年3月31日ま
で
料金：5,280円



Cent Quarante サンカラント

メニュー名:和洋御膳

期間:2025年5月6日~2025年6月30日
まで
料金:6,600円

■お品書き

一段箱 ・美味鶏のサラダチキン
 南国フルーツのソース
 ・伊東港季節のお魚のエス
 カベツシュ
 梅風味
 ・本鮪 烏賊 妻一式

焼物 鮎塩焼き
 丸十蜜煮 天豆塩煮

ヴィアンド 静岡牛のローストビーフ
 または 静岡牛のポワレ

テリヤキ風ソース

食事 桜海老と牛肉の炊き込み御
 飯
 香の物 赤出汁

水物 静岡産メロン

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
 ございます。

【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。



Cent Quarante サンカレント

メニュー名: 高原ディナーbuffet

期間: 2025年2月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 6,600円
70才以上(シニア) 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円

メニュー名: お子様御膳

期間: 2025年2月1日～2026年3月31日まで

料金: お子様御膳(7～12才向け) 4,400円
お子様御膳(4～6才向け) 2,530円



アニバーサリー

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日ま
で

料金: 生クリームケーキ 直方体 ショート
ケーキ2つつ分 2,750円
生クリームケーキ 5号 3,850円



ランチBOX

メニュー名: **うな重**

期間: 2025年2月11日～2026年3月31日まで

料金: 1匹 4,400円
半身 2,200円

メニュー名: **ステーキ重**

期間: 2025年2月11日～2026年3月31日まで

料金: 3,850円

メニュー名: **天重**

期間: 2025年2月11日～2026年3月31日まで

料金: 2,750円

メニュー名: **サンドイッチ**

期間: 2025年2月11日～2026年3月31日まで

料金: 1,650円



朝食

メニュー名:朝食 ブッフェ

期間:2025年4月1日～2026年3月31日ま
で

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