



## 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6月1日～2025年7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 ポワロー葱と蝦夷鮑のテリー  
オードブル ヌ 香草ソース

二皿目の トリュフ風味のポムピュレと  
オードブル フォアグラのポワレ  
マディラソース

三皿目の 富士山サーモンのミ・キュイ  
オードブル ハルクヤビア

四皿目の リードヴォーと仔牛のパテ  
オードブル 熱海野菜のピクルス

スープ ラタトゥイユのコンソメ  
小川フェニックス  
鳳凰卵掛け

お魚料理 相模湾産カマスと焼き茄子  
の炭火焼き

お肉料理 八雲産希少短角牛ヒレ肉の  
網焼き

デザート 静岡県産マンゴーのエマル  
ジョンソース  
フロマージュクリーム

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 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

メニュー名: Plaisir【プレズィール 8皿】

期間: 2025年6月1日～2025年7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 伊東産金目鯛の麴マリネ  
オードブル 昆布を纏わせて

二皿目の リードヴォーと仔牛のパテ  
オードブル 熱海野菜のピクルス

三皿目の 富士山サーモンのミ・キュイ  
オードブル ハルクヤビア

四皿目の 御殿地鶏と枝豆 パートフィ  
オードブル ローのタルトレット  
サマートリュフ

お魚料理 ※お選びいただけます。  
相模湾産カマスと焼き茄子  
の炭火焼き  
又は  
小笠原産メカジキのグリエ  
ソースヴィネグレット・オー・  
キュリー

お肉料理 八雲産希少短角牛背肉の  
カツレツ風

デザート 静岡県産メロンと柑橘類の  
フュージョン

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 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

メニュー名: Content【コントオン 7皿】

期間: 2025年6月1日～2025年7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 駿河湾産真あじのマリネ  
アーリーレッド

二皿目の 北海道産真蛸と地元野菜  
オードブル のラタィユ バジルの香り

スープ 枝豆のポターージュ 静岡型  
銘柄豚 ふじのくにのコンフィ

お魚料理 オマール海老と根セロリ  
湯河原みかんの蜂蜜ヴィネ  
グレット

お肉料理 牛背肉のソテー 季節野菜  
とハーブの香り

デザート 静岡県産ブルーベリーとコ  
コナッツ

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 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。

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。

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6月1日～2025年7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 ポワロー葱と蝦夷鮑のテリーヌ 香草ソース

二皿目の 御殿地鶏と枝豆 パートフィ

オードブル ローのタルトレット サマートルーフ

お魚料理 相模湾産カマスと焼き茄子の炭火焼き

お肉料理 八雲産希少短角牛ヒレ肉の網焼き

デザート 静岡県産マンゴーのエマルジョンソース

フロマージュクリーム

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6月1日～2025年7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6月1日～2025年7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5月1日~2025年6月30日まで

料金:24,200円



## ■お品書き

- 前菜 海老と帆立の黄味酢ゼリー  
掛け  
青菜の浸し 蛸の梅肉和え  
粽麩  
尼子南蛮漬 山桃ワイン煮  
丸十レモン煮 蓴菜  
蛇籠蓮根 蚕豆海老つつみ  
河海老唐揚げ
- お椀 清汁仕立て  
胡麻豆腐小豆入り 丘ひじき 雲丹
- お造り 本日のお造り
- 合着 稲庭うどん  
いくら 温玉 錦糸
- 焼物 静岡県産和牛  
伊佐木たれ焼き
- 煮物 茄子阿蘭陀煮 鮑柔煮 小芋  
ヤングコーン 青味
- お食事 穴子の桜炊込みご飯 止め椀 香の物
- 水菓子 季節のフルーツ

※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】

メニュー名:潮騒~しおさい~

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:15,950円



## ■お品書き

- 前菜 キャベツのムース 青煮梅  
栄螺ゼリー寄せ 尼子南蛮  
漬け 玉蜀黍搔き揚げ  
蛇籠蓮根 丸十茶巾 河海  
老 山桃ワイン煮
- お椀 清汁仕立て  
鱧真丈 丘ひじき
- お造り 本日のお造り
- 強肴 豚肉の野菜巻き  
すき焼き風
- 焼物 鮎の塩焼き  
うなぎ八幡巻き 粽麩 吉野  
桜
- 煮物 茄子阿蘭陀煮 蛸柔らか煮  
鯛の子 引き上げ湯葉 き  
ぬさや
- 食事 和牛の炊き込みご飯  
止め椀 香の物
- 水菓子 季節のフルーツ

※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 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

メニュー名:葉~しおり~

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:11,550円



## ■お品書き

- 先附 青菜の浸し 鯛の子時雨煮  
玉蜀黍 トマトゼリー寄せ
- お椀 鮎魚女葛打ち
- 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。  
鮎の塩焼き  
金目鯛の煮付け(+2,640円)  
豚ばら煮込み  
静岡県産和牛フィレ肉(+1,9  
80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 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。

【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

含まれております。

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:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで

料金:11,550円



■お品書き

- 先附 トマトゼリー寄せ  
青菜浸し 山桃ワイン煮  
蛸柔らか煮 茗荷寿司  
丸十茶巾 河海老
- 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5月1日~2025年6月30日まで

料金:7,700円



■お品書き

- 先附 蓬豆腐  
吸いとろろ 蓴菜
- お造り 本日のお造り
- 焼物 太刀魚の塩焼き
- 揚物 夏野菜の天麩羅
- 合肴 湯葉茶蒸し 銀餡
- 酢物 焼霜帆立 土佐酢ジュレ
- 煮物 野菜飛竜頭
- 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5月1日~2025年6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5月1日～2025年6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