



青-AO-

メニュー名:Rencontre -ランコントル-
期間:2025年6月1日～2025年7月31日まで
料金:27,500円



■お品書き
【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:Reflet -ルフレ-
期間:2025年6月1日～2025年7月31日まで
料金:17,050円



■お品書き

海老豆をサンドした抹茶風味のマカロン

夏トマトとイカのトマトジュレ・キャビア添え

とうもろこしのすり流し風湯葉包み揚げ添え

地魚のカルパッチョ仕立て

伊勢海老のポワレ
甲殻類のソース

和牛ダイヤモンド富士牛のロースト 黒ニンニク添え

桜海老と枝豆の炊き込みご飯 木の芽添え

長谷川農産マッシュルームのアイス

小菓子

【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

メニュー名:Vent vert -ヴォン ベール-
期間:2025年6月1日～2025年7月31日まで
料金:14,300円



■お品書き

ひまわり仕立てのひとロタルト

鮎のコンフィー マイクロハーブを添えて

茄子の豆乳スープ

地魚のカルパッチョ

伊佐木のポワレ ラビゴットソース添え

南足柄産相州牛のソテー粒マスタード添え

鰻のリゾット

アーモンドのブランマンジェを添えたイチジクの caramelize

小菓子

【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。

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。



青-AO-

メニュー名:Mer calme -メル カルム-
期間:2025年6月1日～2025年7月31日まで
料金:11,000円



■お品書き

小田原産栄螺 梅風味のビーツ

天使の海老とモッツアレラチーズ

2種類のニンジンスープ

地物鮮魚のカルパッチョ仕立て

小田原産鱸のポワレ
ピストゥーを添えて

南足柄産相州牛のロースト

山葵ソース

地魚入り一口の巻き寿司

紫陽花仕立てのブルーベリー
ムース

小菓子

【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:鰻一本重
期間:2024年10月23日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き

【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:お造り膳
期間:2025年4月21日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き

【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。



青-AO-

メニュー名：
お子様メニュー(7歳～12歳向け)
期間：2025年3月1日～2025年12月26日まで
料金：7,700円



■お品書き

サラダ
スープ
ローストビーフ
パン 皮付きポテト 野菜
デザート

【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：
お子様メニュー(4歳～6歳向け)
期間：2025年1月18日～2026年3月31日まで
料金：3,850円



■お品書き

からあげ エビフライ ハン
バーグ
皮付きポテト 温野菜 サラ
ダ
タルタル レモン
スープ パン
デザート

【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。



青-AO-

メニュー名:
ショートケーキ/フルーツタルト
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円～



夕食ルームサービス

メニュー名:前菜BOX付き鰻一本重
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き
【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:前菜BOX付きお造り膳
期間:2025年4月21日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き
【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:
お子様夕食ルームサービス(7歳～12歳向け)
期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金:7,700円



■お品書き

サラダ

スープ

ローストビーフ

パン 皮付きポテト 野菜

デザート

【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。



夕食ルームサービス

メニュー名：
お子様夕食ルームサービス(4歳～6歳
向け)

期間:2025年3月1日～2025年12月26日まで
料金:3,850円



■お品書き

からあげ エビフライ ハン
バーグ
皮付きポテト 温野菜 サラ
ダ
タルタル レモン
スープ パン
デザート

【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。



デリカテッセン

メニュー名:デリカテッセン

期間:2025年2月15日～2026年3月31日まで
料金:2,750円～



朝食

メニュー名:
朝食 和・洋プレート+セミbuffe
期間:2025年5月1日～2025年12月26日まで
料金:3,300円



■お品書き

焼き魚 アジの干物 だし巻
き卵 豆腐 納豆
梅干し お味噌汁

お雑煮 お餅 グリルチキン
サラダ フルーツ

エッグベネディクト 鱈 ハム スープ フ
ルーツ

スクランブルエッグハム ウィナー
パン2種 本日のスー
プ サラダ フルーツ

セミbuffe 肉じゃが ポテト
サラダ ごぼうサラ
ダ 筑前煮 切り干
し大根 ひじき煮 お
漬物 ドリンク各種

お選びいただくメニューによって食材が異なりま
す。
詳しくは、お電話にてお申し付けください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

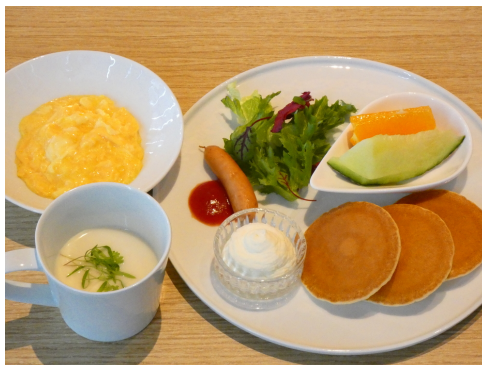
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■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:**お子様朝食**
期間:2025年5月1日～2025年12月26日ま
で
料金:2,420円



■お品書き

スクランブルエッグウィンナー パンケー
キ 本日のスープ
フルーツ サラダ

焼き魚 ブリ グリルチキン
納豆 ふりかけ ご
飯 お味噌汁

お選びいただくメニューによって使用食材が異なり
ます。
詳しくは、お電話にてお申し付けください。
仕入れ状況によりメニューが変更になる場合が
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。



朝食

メニュー名: **和・洋朝食ルームサービス**
期間: 2025年1月18日～2026年3月31日まで
料金: 3,300円

メニュー名: **お子様朝食ルームサービス**
期間: 2025年1月18日～2026年3月31日まで
料金: 2,420円



低アレルゲンメニュー

メニュー名:
低アレルゲン対応 夕食大人コース
期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
低アレルゲン対応 夕食お子様コース
期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金:2,662円

メニュー名:
低アレルゲン対応朝食 大人メニュー
期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金:2,695円

メニュー名:
低アレルゲン対応朝食 お子様用メニュー
期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金:1,320円