



Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2025年7月1日〜2025年8月31日まで
料金: 9,900円

■お品書き

先付け	鱧ゼリー寄せ 玉蜀黍 枝豆 梅 針茗荷
お造り	旬のお造り3点盛り
冷煮物	冬瓜桜海老煮 南瓜 ミントマト ヤングコーン おくら
焼物	鮑陶板焼き 白ワイン 檸檬 バター
酢の物	毛蟹と糸瓜の砵巻き 胡瓜 黄身酢
食事	浜名湖産鰻御飯 肝吸い 野沢菜 大根 山葵 山椒
水物	桃または梨

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/18〜8/24は除外日となります。

【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7月1日〜2025年8月31日まで
料金:9,900円

■お品書き

アミューズ アメーラのコンポート

焼きチーズとプロシュートを
添えて

デジューム 伊豆地栄螺と三島野菜の

壺焼き

南仏仕立て

三種のメルバを添えて

スープ 静岡の枝豆”駒豆”の冷製
スープ

パリ・ソワール仕立て

ポワソン 相模湾産鱸と赤海老のセル
クル

ソース・ヴィオレ

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 静岡牛フィレ肉と地養鶏
バジルとオリーブのソースデザート トロピカルフルーツのマシェ
ドニア※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。

※7/18〜8/24は除外日となります。

【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。



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



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:
浜名湖産鰻とシェフによるメイン・フ
ランベコース
期間:2025年7月1日～2025年8月31日ま
で
料金:16,500円



■お品書き

先付け	水貝 胡瓜 マイク ロトマト
ドゥジェーム	富士山麓”富士の 鶏”と 自家製コンソメのパ イ包み焼き
造り	本鮪と雲丹
煮物代り	鱧柳川鍋 牛蒡 三つ葉 卵 山椒
アンテルメディエー ル	アメーラのコンポー ルト 焼きカマンベールを 乗せて
ヴィアンド	シェフ鈴木厳選静 岡和牛 ペッパーステーキ のフランベ
食事	浜名湖産鰻茶漬け お茶出汁 青ネギ 針海苔 山椒 香の物
デザート	静岡完熟マスクメロ ンの 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

メニュー名:旬恵～megumi～
期間:2025年7月1日～2025年8月31日ま
で
料金:13,750円



■お品書き

デジューム	伊豆地栄螺と夏野菜の壺 焼き 南仏仕立て 三種のメルバを添えて
スープ	静岡の枝豆”駒豆”の冷製 スープ パリ・ソワール仕立て
お造り	旬の魚4点盛り
焼物八寸	狩野川産鮎塩焼き 沢蟹艶煮 玉蜀黍豆腐 谷中生姜天ぷら 枝豆山葵浅漬け 砵巻き 酢橘
ヴィアンド	静岡育ち和牛フィレ肉とサー ロイン 三種のコンディメンツ
食事	蛸と御飯 香の物 赤出汁
デザート	静岡産完熟マスクメロンとブ ランマンジェ

※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7月1日～2025年8月31日ま
で
料金:9,900円



■お品書き

先付け	玉蜀黍豆腐 雲丹 美味出汁 山葵
オードブル	富士山サーモンのブリック 包み サフラン風味のソース・グリ ヴィッシュ
お造り	旬の魚3点盛り
冷煮物	冬瓜桜海老煮 南瓜 ミニトマト ヤングコーン おくら
ヴィアンド	静岡牛サーロインのグリエ 山椒風味のテリヤキソース
食事	蛸と枝豆御飯 香の物 赤出汁
デザート	トロピカルフルーツのマチエ ドニア

※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。

【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 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7月1日～2025年8月31日まで
料金: 6,600円



■お品書き

- 一段箱 ・生ハムとカマンベールと夏野菜
トリュフ風味のドレッシング
・パプリカのムースと魚介の香草マリネ
・鰹叩きと帆立
- 煮物 金目鯛煮付け
牛蒡 青唐
- ヴィアンド 静岡牛のローストビーフ、又はステーキ
伊豆味噌チーズソース
- 食事 蛸と枝豆の御飯
香の物 赤出汁
- 水物 豆乳と米粉のプリン
マンゴーソース

※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 サンカラント

メニュー名:ディナーbuffe

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