



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: Gracieux
【グラシユー 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 ハルキャビア四皿目の 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 和牛ヒレ肉の網焼き

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

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 伊東産金目鯛の麹マリネ
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 ハルキャビア四皿目の 御殿地鶏のコンフィと
オードブル 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 和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: 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 和牛背肉のソテー 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。

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 御殿地鶏のコンフィとサマーオードブル トリュフ

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 和牛ヒレ肉の網焼き

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 シャリアピソソース

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:夕風～ゆうなぎ～
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:24,200円



- お品書き
- 前菜

玉蜀黍豆腐 車海老塩焼き
鮎寿司
丸十オレンジ煮 新生姜
サーモン射込みゼリー 河
海老
鰻八幡巻き 山桃ワイン煮
枝豆
- お椀

清汁仕立て
牡丹鰻
- お造り

本日のお造り
- 合肴

南瓜のすり流し
蓴菜 白玉
- 焼物

国産和牛フィレ
行者大蒜のたれ
- 煮物

鰻の東寺巻き
- お食事

鰻と牛蒡の炊込み御飯
止め椀 香の物
- 水菓子

季節のフルーツ盛合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※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】
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

メニュー名:潮騒～しおさい～
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:15,950円



- お品書き
- 前菜

枝豆腐 鯛寿司 蓴菜酢
鮎生姜煮 姫栄螺煮凝り
丸十茶巾 山桃ワイン煮
河海老 青梅煮 枝豆
- お椀

清汁仕立て
鰻真丈
- お造り

本日のお造り
- 焼物

鱸のたて味噌焼き
丸十オレンジ煮
小茄子田楽 鰻八幡巻き
- 煮物

車海老芝煮 冬瓜 南京
法蓮草ひたし
- 食事

玉蜀黍御飯 バター入り
止め椀 香の物
- 水菓子

季節のフルーツ盛合わせ

※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:栞～しおり～
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:11,550円



- お品書き
- 先附

青菜の浸し
アメーラとまとのコンソメスー
プ煮
山桃ワイン煮 青梅煮 丸
十茶巾
- スープ

玉蜀黍のスープ
玉蜀黍豆腐
- お造り

本日のお造り
- 揚物

海老と野菜の天婦羅
- 焼物

※お選びいただけます。
鯛と海老のアクアパッツァ
金目鯛の煮付け(+2,640円)
科の豚味噌焼き
静岡県産和牛のフィレ(+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 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。

含まれております。



日本料理 きらく

おすすめ

メニュー名:【7/19～8/31 期間限定】
黒毛和牛とオリーブ豚のしゃぶしゃぶ
～彩り夏野菜を添えて～

期間:2025年7月19日～2025年8月31日まで
料金:11,550円



■お品書き

先附 金時草の浸し
アメーラとまとのコンソメスープ煮
無花果ワイン煮

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

しゃぶしゃぶ黒毛和牛とオリーブ豚のしゃぶしゃぶ

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:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年7月1日～2025年7月18日まで
料金:11,550円



■お品書き

先附 金時草の浸し
アメーラとまとのコンソメスープ煮
無花果ワイン煮

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7月1日～2025年8月31日まで
料金:7,700円



■お品書き

先附 とろろ豆腐
湯葉豆腐 鮎生姜煮

お造り 本日のお造り

焼物 金目鯛の味噌漬け

揚げ物 若鶏の胡麻玄米揚げ
青唐

酢物 北寄貝 帆立 胡瓜

煮物 鰻飛竜頭
冬瓜 海老 青味

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。



日本料理 きらく

メニュー名:お子様膳(大)

期間:2025年7月1日～2025年8月31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。

メニュー名:お子様膳(小)

期間:2025年7月1日～2025年8月31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
鯖のお刺身
茶碗蒸し
鯖と胡瓜の海苔巻き 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 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:

【7/19～8/31 期間限定価格】

お子様膳(大)

期間:2025年7月19日～2025年8月31日まで

料金:2,118円

メニュー名:

【7/19～8/31 期間限定価格】

お子様膳(小)

期間:2025年7月19日～2025年8月31日まで

料金:1,331円



7月のレストランメニュー

VIALA
annex 熱海伊豆山

〒413-0002
静岡県熱海市伊豆山824-5
TEL.0557-80-0105



ブッフェ オリーヴァ

メニュー名:【～7/18まで期間限定】

WINE FREE FLOW

期間:2025年5月9日～2025年7月18日ま

で

料金:3,300円



低アレルゲンメニュー

メニュー名:『夕食』低アレルゲンメニュー(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』低アレルゲンメニュー(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』低アレルゲンメニュー(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。



低アレルゲンメニュー

メニュー名:【朝食】低アレルゲンメニュー(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】低アレルゲンメニュー(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



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:アルシナック・カヴァ・ブリュット 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