



青-AO-

メニュー名:Rencontre -ランコントル-
期間:2025年8月1日～2025年9月30日まで
料金:27,500円



■お品書き

※アレルギー食材をお持ちのお客様は恐れ入りますが、他コースをご検討くださいませ。

【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8月1日～2025年9月30日まで
料金:17,050円



■お品書き

前菜 沼津 鰹

前菜 静岡 海老仙『鰻』

スープ 長谷川農産マッシュルーム

魚料理 沼津 地魚

魚料理 富士山麓 くぬぎ鱈

肉料理 静岡ブランド しずおか和牛

食事 三島産野菜

デザート 三島イチジク

【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:Vent vert -ヴォン ベール-
期間:2025年8月1日～2025年9月30日まで
料金:14,300円



■お品書き

前菜 伊豆 サザエ

前菜 伊豆 マコモダケ

スープ 三島サルベジースープ

魚料理 伊豆地魚

魚料理 小田原カマス

肉料理 天城軍鶏

お食事 天城 明日葉

デザート 伊豆・三島 梨

※食材の仕入れ状況により、メニューの内容が変更と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。



青-AO-

メニュー名:Mer calme -メル カルム-
期間:2025年8月1日～2025年9月30日まで
料金:11,000円



■お品書き
前菜 小田原トマト
前菜 小田原 ブッキーニ
スープ 足柄なす
魚 小田原地魚
魚料理 小田原鯛
肉料理 神奈川 豚
お食事 足柄 相州牛
デザート 小田原 みかん

※食材の仕入れ状況で、メニューの内容が変更と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。

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 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。



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 ウィンナー
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

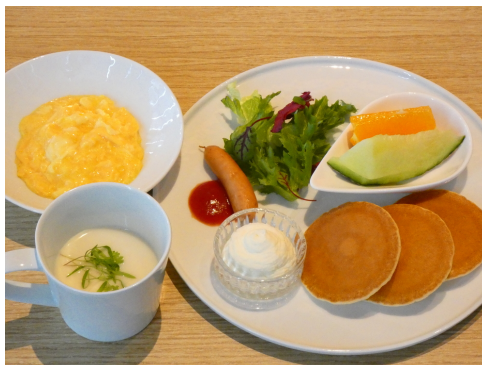
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■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



低アレルギーメニュー

メニュー名:
低アレルギー対応 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:
低アレルギー対応 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:
低アレルギー対応朝食 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:
低アレルギー対応朝食 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