



Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2025年9月1日〜2025年10月31日まで
料金: 9,900円



■お品書き

- 先付け 焼松茸と山葵菜のお浸し
焼き茄子 菊
- お椀 清汁仕立て 萩豆腐
小豆 枝豆 隠元 海老 柚子
- 造り 旬のお造り3点盛り
- 煮物 菊蕪
海老 占地 銀杏 青のり
餡
- 焼物 鮑陶板焼き
白ワイン 檸檬 バター
- 酢の物 無花果胡麻酢掛け
蓮根 丸十 帆立 針茗荷
- 食事 桜海老ときのこの炊き込み
御飯
赤出汁 香の物
- 水物 百合根うさぎ
金柑シャーベット

※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
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:レセント〜recent〜

期間:2025年9月1日〜2025年10月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

アミューズ 鴨肉とふじ林檎のブリニ

オードヴル オードヴル・ヴァリエ
〜伊豆の秋をお届け〜

スープ 三島甘藷のポターージュ
黒胡麻のフランと一緒に

ポワソン 富士山サーモンと色々な茸
のパピヨット
ヴェルモットのソースを添えて

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 静岡牛フィレ肉のポワレ
クワトロフォルマッジと三島
馬鈴薯のソース

デザート 静岡和栗と栗粉クレープの
シュゼット

※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
【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: 静岡秋の魅力と松茸コース
期間: 2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金: 16,500円



■お品書き

オードヴル	小さな二種類のオードヴル ～静岡旬の食材～
土瓶蒸し	松茸 鰯 巻海老 銀杏 三つ葉 酢橘
造り	旬のお造り5点盛り
プティ・ポワソン	駿河湾夢カサゴのフリチュール 柚子香るソース
焼八寸	焼松茸 金目鯛柚庵焼き いが栗渋皮煮 酢橘 無花果胡麻酢掛け 紅葉 いちよう 稲穂
ヴィアンド	シェフ・鈴木 お楽しみ特選和牛 三種類の部位を…
食事	松茸土鍋御飯 香の物 赤出汁
デザート	サンふじのババロアと サンふじのキャラメリゼ

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※2日前17時までの受付となります。

【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。

メニュー名: 旬恵～megumi～
期間: 2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金: 13,750円



■お品書き

オードヴル	オードヴル・ヴァリエ ～伊豆の秋をお届け～
造り	旬のお造り5点盛り
ポワソン	近海太刀魚のブリック包み 香り豊かな茸のエキューム
鍋	松茸と和牛静岡そだち牛鍋 白菜 春菊 椎茸 占地 長葱 焼き豆腐 温玉
食事	うどん又は静岡コシヒカリ
水菓子	梨 金柑シャーベット

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※2日前17時までの受付となります。

【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。

メニュー名: 縁樹～enju～
期間: 2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金: 9,900円



■お品書き

先付け	焼松茸と山葵菜のお浸し 焼き茄子 菊
ドゥジェーム	鴨と地養鶏 それぞれの調理法で…
造り	旬のお造り3点盛り
煮物	蛸柔煮 南瓜 里芋 紅葉蒟蒻 隠元
ヴィアンド	静岡牛ロースと箱根山麓豚 茸と伊豆味噌のソース
食事	桜海老ときのこの炊き込み御飯 赤出汁 香の物
デザート	静岡産次郎柿のプリン仕立て

※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。



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～2026年3月31日ま
で
料金：16,500円

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9月1日～2025年9月30日まで
料金:6,600円



■お品書き

オードブル・スモーク鴨と秋野菜のサラダ

茸のヴィネグレット

・塩麴マリネした秋鮭のコンフィ

昆布茶のジュレ

造り 本鮪 帆立

焼物 鮑陶板焼き

白ワイン 檸檬 バター

ヴィアンド 静岡牛のローストビーフ又はステーキ

香味野菜の和風ソース

食事 桜海老ときのこの土鍋御飯
香の物 赤出汁

水物 丸十萬月と百合根うさぎ

※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 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～2025年9月30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～2025年9月30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～2025年9月30日まで

料金: 13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円