

## グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:Gracieux 【グラシュー 9皿】

期間:2025年8月1日~2025年9月30日ま

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 天城紅姫あまごのモザイク オードブル 仕立て ディル風味

二皿目の 御殿地鶏のバロティーヌと オードブル 玉蜀黍のスフレ

三皿目の 近海本鮪中トロと赤紫蘇の

オードブル ハーモニー 静岡産焼きエシャレット

四皿目の 国産牛テールのパルマンティ オードブル エ トリュフ風味

利尻産雲丹の冷たいフラン スープ

お魚料理 伊豆諸島産アカアタの蒸し

焼き

お肉料理 短角牛ヒレ肉のソテー

燻製したチーズ香る クルー

ト焼き

デザート 山梨県産白桃 シャンパー

ニュの香り

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。

【アレルゲン情報】

■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。

メニュー名:Plaisir【プレズィール 8皿】 期間:2025年8月1日~2025年9月30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 駿河湾産車海老と帆立貝

オードブル のブール

静岡県産わさびのエスプー

二皿目の 国産牛テールのパルマンティ

オードブル エプレセ

トリュフ風味

三皿目の 近海本鮪中トロと赤紫蘇の

オードブル ハーモニー

静岡産焼きエシャレット

四皿目の バターナッツかぼちゃのバ

オードブル ヴァロア

お魚料理 ※お選びいただけます。

伊豆諸島産アカハタの蒸し

焼き 又は

小笠原産尾長鯛のポワレ

ディーヌソース

ヴァン・ジョーヌの香り

お肉料理 短角牛背肉のグリエ 蜂蜜

入りシードル酢ソース

デザート 南国フルーツのヴェリーヌ

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 vinます。 前日21時までのご予約です。

【アレルゲン情報】

■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】

メニュー名:Content【コントォン 7皿】 期間:2025年8月1日~2025年9月30日ま

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 静岡県銘柄豚 ふじのくに

のリエット

焼林檎とローズマリーの香

l)

二皿目の 駿河湾産太刀魚の炭火焼

オードブルき 折戸茄子のコンフィ

スープ 完熟トマトとパプリカの冷製

スープ

お魚料理 カダイフを纏った海老

静岡県産のさわやかな柑橘

短角牛背肉のソテー お肉料理

季節野菜とハーブソルト

デザート 和梨のコンポート 麦酒のク

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。当日16時までのご予約です。

【アレルゲン情報】

■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 キウィ

【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

【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



## 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8月1日~2025年9月30日ま

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 天城紅姫あまごのモザイク 仕立て ディル風味

二皿目の 御殿地鶏のバロティーヌと

オードブル 玉蜀黍のスフレ

お魚料理 小笠原産尾長鯛のポワレ

ディーヌソース ヴァン・ジョーヌの香り

お肉料理 短角牛ヒレ肉のソテー

燻製したチーズ香る

クルート焼き

デザート 山梨県産白桃

シャンパーニュの香り

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。

#### 【アレルゲン情報】

■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





## グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:お子様Aコース

期間:2024年10月1日~2026年3月31日ま

で料金:4,730円

メニュー名:お子様Bコース

期間:2022年10月1日~2026年3月31日まで 料金:2,970円





## 日本料理 きらく

#### おすすめ

メニュー名:**夕凪〜ゆうなぎ〜** 

期間:2025年9月1日~2025年10月31日ま

で

料金:24,200円



■お品書き

先附 荏胡麻豆腐

菊花なます

松茸と菊菜の浸し

いくら醤油漬林檎おろし和

à

お椀替わり松茸と鱧の土瓶蒸し

お造り 本日のお造り

焼物 牛フィレ

のどぐろ照焼き

焼き松茸 銀杏 煎餅いろ

いろ

揚物 松茸と木ノ子の天婦羅

煮物 松茸小芋 紅葉人参 かぶ

ら

木の葉南瓜 細隠元豆

食事 松茸と栗の炊き込み御飯

止め椀 香の物

水菓子 季節のフルーツ

※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。

#### 【アレルゲン情報】

■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 アーモント マカダミアナッツ メニュー名:**潮騒~しおさい~** 

期間:2025年9月1日~2025年10月31日ま

料金:15,950円



■お品書き

前菜 銀杏葛豆腐

海老菊花寿司 秋刀魚八幡

巻き

石垣零余子 木の葉煎餅色

々 銀杏

干し柿バター 松葉蕎麦

お椀 清汁仕立て

萩真丈 菊花

お造り 本日のお造り

焼物 甘鯛若狭焼き

芋の味噌焼き

雲丹茶碗蒸し

煮物 菊花かぶら 菊花餡掛け

食事 栗ときのこ薩摩芋の炊込み

御飯

止め椀 香の物

水菓子 季節のフルーツ

※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。

#### 【アレルゲン情報】

■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 アーモント 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。 メニュー名:栞~しおり~

期間:2025年9月1日~2025年10月31日ま

料金:11,550円



■お品書き

前菜 銀杏葛豆腐

柿バター 秋刀魚八幡巻 サーモンチーズ 石垣零余

子真丈

お椀 きのこすり流し

お造り 本日のお造り

揚物 海老と季節の野菜の天婦

羅

焼物 ※お選びいただけます。

鯛と海老の和風出汁仕立て

太刀魚たれ焼き

金目鯛の煮付け(+2,640円)

科の豚味噌焼き

黒毛和牛のフィレ(+1,980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。

【アレルゲン情報】

■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

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。

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。





## 日本料理 きらく

メニュー名:**和牛しゃぶしゃぶ** 

期間:2025年9月1日~2025年10月31日ま

料金:11,550円



■お品書き

先附 銀杏葛豆腐

焼ききのこ浸し

焼き栗 揚げ薩摩芋

お造り 本日のお造り

合着 フォアグラ茶碗蒸し 鱶鰭

餡

しゃぶしゃぶ黒毛和牛サーロインと野

菜のしゃぶしゃぶ

うどん 食事

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。

#### 【アレルゲン情報】

■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。

メニュー名**:善〜ぜん〜** 

期間:2025年9月1日~2025年10月31日ま

料金:7,700円



■お品書き

先附 栗豆腐

口取り 青菜の浸し 二色丸十

きのこおろし和え

お造り 本日のお造り

煮物 要 飛 電 頭

揚物 季節の天婦羅

焼物 さんま柚庵焼き

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。

#### 【アレルゲン情報】

■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



## 日本料理 きらく

メニュー名:**お子様膳(大)** 

期間:2024年10月1日~2026年3月31日まで 料金:4,730円

メニュー名:**お子様膳(小)** 

期間:2024年10月1日~2026年3月31日まで 料金:2,970円





## ブッフェ オリーヴァ

メニュー名:【7/19~9/30まで期間限定】 Wine Free Flow

期間:2025年7月19日~2025年9月30日ま

料金:3,960円

メニュー名:【10/1~】**夕食ブッフェ** 

期間:2024年10月1日~2025年12月31日

まで 料金:13才以上 7,260円 70才以上(注意事項参照) 6,655円 7~12才 4,840円 4~6才 2,750円

メニュー名:【~9/30まで】夕食ブッフェ

期間:2024年7月1日~2025年9月30日ま

料金:13才以上 6,600円 70才以上(注意事項参照) 6,050円 7~12才 4,400円 4~6才 2,530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

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

真鯛ときのこのソテー 魚料理

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

マフィンカカオ 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: **『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

メカジキのヴァプール 焼き物

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

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

ぶどうゼリー 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。

## 低アレルゲンメニュー

## メニュー名**:** 【~9/30まで】『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

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 鰤の塩焼き

なめことわかめのお味噌汁 食事

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: 【~9/30まで】『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

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



## 朝食

## メニュー名:【7/19**~**9/30まで】『1日20 食限定』【和朝食】鰺味御膳

期間:2025年7月19日~2025年9月30日ま

料金:4,235円



#### ■お品書き

お膳 お供いろいろ

鰺茶漬け

鰺フライ・鰺なめろうフライ

信州味噌の味噌汁

香の物

焼き魚 鰺 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料金が発生いたします。 ※一日限定二○食でのご提供です。 ※休館日除く

### 【アレルゲン情報】

■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 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

## 【~9/30まで】【和朝食】和朝食御膳

期間:2025年7月1日~2025年9月30日ま

料金:3,025円



#### ■お品書き

お膳 白ご飯 ふわふわかつお・

信州味噌の味噌汁

お漬物

小鉢いろいろ

玉子料理

豆腐料理

煮物料理

焼き魚 鰺 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料 金が発生いたします。

※休館日除く

## 【アレルゲン情報】

■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】 オレンジュカシューナッツ 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。

メニュー名:

【~9/30まで】【和朝食】お粥御膳

期間:2025年7月1日~2025年9月30日ま

料金:3,025円



#### ■お品書き

お膳 お粥 昆布出汁仕立て

信州味噌の味噌汁

お漬物

小鉢いろいろ

玉子料理

豆腐料理

煮物料理

鯵 または 鮭 焼き魚

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料 金が発生いたします。
※休館日除く

【アレルゲン情報】

■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 アーモンド

マカダミアナッツ



## 朝食

#### メニュー名: 【~9/30まで】【和朝食】大鯵御膳

期間:2025年7月1日~2025年9月30日ま

料金:3,355円



#### ■お品書き

お膳 白ご飯 ふわふわかつお・

焼海苔

信州味噌の味噌汁

お漬物

小鉢いろいろ

玉子料理

豆腐料理

煮物料理

焼き魚 大鯵

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料金が発生いたします。 ※休館日除く

## 【アレルゲン情報】

■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。

#### メニュー名: 【**~**9/30まで】【和朝食】熱海海鮮御膳

期間:2025年7月1日~2025年9月30日ま

料金:3,355円



#### ■お品書き

お膳熱海・網代で獲れた鮮魚入

り海鮮丼

信州味噌の味噌汁

お漬物

小鉢いろいろ

玉子料理

豆腐料理

煮物料理

焼き魚 鯵 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料 金が発生いたします。

※休館日除く

## 【アレルゲン情報】

■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。

### メニュー名: 【~9/30まで】【和朝食】お子様膳

期間:2025年7月1日~2025年9月30日ま

料金:1,705円



#### ■お品書き

お膳 しらす御飯

信州味噌の味噌汁

鶏の唐揚げ エビフライ ウィンナー フライドポテト

ポテトサラダ

ミニトマト

焼き魚 鰺 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

【アレルゲン情報】

■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 いかい いかい 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



## 朝食

メニュー名:【~9/30まで】朝食ブッフェ

期間:2022年10月1日~2025年9月30日まで 料金:13歳以上 2,695円 7歳~12歳 1,705円 4歳~6歳 1,100円



## 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

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

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

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

料金:アルシナック・カヴァ・ブリュット 7,70 0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) 1,32 0円 メニュー名:ビール

期間:2022年4月1日~2099年3月31日ま

C

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

<sup>メニュー</sup>名: 【11月30日まで】VIALA客室限定ルー ムサービス

期間:2022年4月1日~2025年11月30日ま

料金:2,970円~

メニュー名: 【11月30日まで】ピッツァ マルゲリー タ ローマ風

期間:2024年10月1日~2025年11月30日

まで 料金:3,410円

メニュー名:【11月30日】洋食二段重 ~ステーキ重~

期間:2022年4月1日~2025年11月30日ま

で 料金:7,260円

メニュー名: 【11月30日まで】和食二段重

期間:2022年4月1日~2025年11月30日ま

で 料金:7,260円

~海鮮ちらし重~

メニュー名:【11月30日まで】ビーフカレー

期間:2024年10月1日~2025年11月30日

まで 料金:3,993円

メニュー名: 【11月30日まで】お子様弁当

期間:2024年10月1日~2025年11月30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**:** 【11月30日まで】夕食テイクアウトメ =\_-

期間:2024年10月1日~2025年11月30日

まで 料金:2,916円~

メニュー名**:** 【11月30日まで】和食二段重 ~海鮮ちらし重~

期間:2022年4月1日~2025年11月30日ま

で 料金:7,128円

メニュー名: 【11月30日まで】洋食二段重 ~ステーキ重~

期間:2022年4月1日~2025年11月30日ま

料金:7,128円

メニュー名: 【11月30日まで】寿司オードブル

期間:2024年10月1日~2025年11月30日

まで 料金:5,832円

メニュー名: 【11月30日まで】洋風オードブル

期間:2024年10月1日~2025年11月30日

まで 料金:3,920円

メニュー名: 【11月30日まで】お子様弁当

期間:2024年10月1日~2025年11月30日

まで料金:2,916円

