

メニュー名:潮騒～しおさい～

期間:2025年6月2日～2025年9月7日まで
料金:6,600円

■お品書き

和洋創作前菜 盛り合せ
海の幸 御造り盛り合せ
季節の冷製ポターージュ
ふじのくに
いきいきポークの ラタトゥ
イユのせ
御飯 汁物 香の物
自家製和菓子と季節の果
物
オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産 和紅茶

7/19～8/23はディナーbuffet開催のため、「ポ
ヌール」潮騒」はお休みさせていただきます。

【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:蒼海～そうかい～

期間:2025年6月2日～2025年9月7日まで
料金:9,900円

■お品書き

和洋創作前菜 盛り合せ
海の幸 御造り盛り合せ
季節の冷製ポターージュ
駿河湾産白身魚のヴァプー
ル仕立て 茄子のソース
ゆづり火入れした牛肉のロー
スト はちみつレモンの和風
ソース
御飯 汁物 香の物
自家製和菓子と季節の果
物
オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産 和紅茶

【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:Bonheur～ポヌール～

期間:2025年6月2日～2025年9月7日まで
料金:6,600円

■お品書き

ひと口のお楽しみ
駿河湾産カツオの炭火焼き
カルパッチョ ～タップナード
ソースで～
季節の冷製ポターージュ
ふじのくに
夢ハーブ豚のコンフィ 粒マ
スタードのソース
自家製デザート
御前崎天然酵母パン
オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産 和紅茶

7/19～8/23はディナーbuffet開催のため、「ポ
ヌール」潮騒」はお休みさせていただきます。

【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: Douceur〜ドゥシュール〜
期間: 2025年6月2日〜2025年9月7日まで
料金: 9,900円



■お品書き

ひと口のお楽しみ

駿河湾産カツオの炭火焼き
カルパッチョ 〜タプナード
ソースで〜

季節の冷製ポターージュ

駿河湾産白身魚のヴァプール
仕立て 茄子のソース

お口直しの一品

鴨のロースト マデラソース

自家製デザート

御前崎天然酵母パン 吉田
町産荳胡麻オイル

オリジナルブレンドコーヒー
又は 静岡県産 和紅茶

【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。



リヴァージュ

メニュー名: **お子様ミニコース**

期間: 2022年10月1日～2025年12月31日

まで

料金: 2,970円

メニュー名: **お子様プレート**

期間: 2022年10月1日～2025年12月31日

まで

料金: 1,320円

メニュー名:

ご朝食(モーニングセットスタイルまたはブッフェスタイル)

期間: 2023年12月4日～2025年12月30日

まで

料金: 大人 2,420円

7～12才 1,540円

4～6才 1,100円