



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 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。

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 鱧 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

ドウジェーム 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:【10月1日以降】和洋御膳

期間:2025年10月1日~2025年10月31日

まで

料金:7,260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 カンシューナッツ 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。



Cent Quarante サンカレント

メニュー名:
【10月1日以降】ディナーブッフェ
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:13才以上 7,260円
70才以上(シニア) 6,655円
7～12才 4,840円
4～6才 2,750円

メニュー名:**【10月1日以降】お子様御膳**
期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:お子様御膳(7～12才向け) 4,840円
お子様御膳(4～6才向け) 2,750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:【10月1日以降】朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま
で

料金:13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円