



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: Gracieux
【グラシュ 9皿】期間: 2025年10月1日～2025年11月30日
まで
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 幻のブドウ海老のマリネ
オードブル ハルキャビア二皿目の 滝川産ホワイトチェリバリー
オードブル 種 鴨の生ハムと無花果三皿目の セップ茸と蝦夷鮑のパイ包
オードブル み焼き四皿目の 駿河湾産赤座海老のラヴィ
オードブル オリスープ 仔牛のブランケット
カマンベールのモワルーお魚料理 相模湾産クロムツと雲丹
湯葉のウロコ焼きお肉料理 交雑仔羊サフォーク種
背肉のロティ
芳醇な赤ワインソースデザート 洋梨とカシスのベルエレー
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
ございます。
※前日21時までのご予約です。

【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: Plaisir【プレズィール 8皿】

期間: 2025年10月1日～2025年11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 クロムツのマリネ(柚子・山
オードブル 椒・ピスタチオ)二皿目の 滝川産ホワイトチェリバリー
オードブル 種 鴨の生ハムと無花果三皿目の アオリイカ炙り タルタル風
オードブル 菊菜のソーススープ 富士市
長谷川さんのシャンピニオ
ンスープお魚料理 ※お選びいただけます。
甘鯛の松笠焼き フュメ
ソースエピス
又は
駿河湾産サンピエール
熟成じゃが芋540の包み焼
きお肉料理 雪見和牛ゆたか背肉のソテー
静岡県産山葵のホワイヨ

デザート モンブランのように

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

メニュー名: Content【コントオン 7皿】

期間: 2025年10月1日～2025年11月30日
まで
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 城ヶ崎サーモンとフロマー
ジュのモンブラン 柑橘の香
り二皿目の 萬幻豚のファルシ 静岡県
オードブル 産甘藷と伊豆味噌三皿目の 焼き茄子のポタージュ 胡
オードブル 桃のアクセントお魚料理 山椒香る鰻の炭火焼き 御
殿場こしひかりのリゾットお肉料理 雪美和牛背肉のソテー
季節野菜とソース・シャスー
ルデザート 巨峰のコンポート 丹那牛
乳のソルベ

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。

含まれております。



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10月1日～2025年11月30日

まで

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 駿河湾産クロムツのマリネ

二皿目の 滝川産ホワイトチェリバリー

オードブル 種 鴨の生ハムと無花果

お魚料理 甘鯛の松笠焼き フュメ
ソースエビス

お肉料理 雪美和牛ゆたかヒレ肉のソ
テー
静岡県産山葵のホワイヨ

デザート 洋梨とカシスのベルエレー
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
ございます。前日21時までのご予約です。

【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。



10月のレストランメニュー

VIALA
annex 熱海伊豆山

〒413-0002
静岡県熱海市伊豆山824-5
TEL.0557-80-0105



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:夕風～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

秋の彩り先附菊花なます

松茸と菊菜の浸し

いくら醤油漬林檎おろし

和え

荳胡麻豆腐

お椀替わり 松茸と鰻の土瓶蒸し

お造り 本日のお造り

焼物 のどぐろ照り焼き

焼き松茸 銀杏 煎餅いろいろ

揚物 松茸の天婦羅

煮物 松茸小芋 かぶら

食事 松茸と栗の炊き込み御飯
止め椀 香の物

水菓子 季節の水菓子

※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】 くらみ

■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:潮騒～しおさい～

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:15,950円



■お品書き

秋の彩り前菜銀杏葛豆腐

蟹身 いくら

青菜ときのこの浸し

柿見立てサーモン黄味寿司

海老菊花寿司 秋刀魚八幡巻き

石垣零余子

干し柿バター 松葉蕎麦

お椀 清汁仕立て
菊花あんべい

お造り 本日のお造り

焼物 甘鯛若狭焼き

海老のビスク

芋の味噌焼き

煮物 菊花かぶら 菊花餡掛け

食事 栗と薩摩芋の炊込み御飯
止め椀 香の物

水菓子 季節の水菓子

※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】 くらみ

■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

メニュー名:栞～しおり～

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:11,550円



■お品書き

前菜 荳胡麻葛豆腐

煎餅いろいろ

青菜と焼ききのこ浸し

お椀 きのこすり流し

お造り 本日のお造り

揚物 季節の天婦羅

焼物 ※お選びいただけます。
鯛と海老の和風出汁仕立て
金目鯛の煮付け(+2,640円)
科の豚味噌焼き
静岡県産和牛のフィレ(+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】 くらみ

■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。

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。



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日まで

料金:11,550円



■お品書き

先附 銀杏葛豆腐
いくら卸し和え
焼ききのご浸し
焼き栗 揚げ薩摩芋

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し 姿鰻
鰯鮓

しゃぶしゃぶ静岡県産和牛と野菜のしゃぶしゃぶ

食事 白御飯
または うどん

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:善〜ぜん〜

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで

料金:7,700円



■お品書き

先附 栗豆腐
銀杏 いくら

口取り 青菜の浸し 蟹なます
焼ききのご

お造り 本日のお造り

煮物 かぶら 木の葉南瓜 小芋

揚げ物 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。



10月のレストランメニュー

VIALA
annex 熱海伊豆山

〒413-0002
静岡県熱海市伊豆山824-5
TEL.0557-80-0105



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:【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



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～2026年3月31日まで
料金:7,260円

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～2026年3月31日まで
料金:7,260円

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～2026年3月31日まで
料金:2,640円

メニュー名:
【10/1～】『朝食』低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2025年10月1日～2025年12月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
【10/1～】『朝食』低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2025年10月1日～2025年12月31日まで
料金:1,650円



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:

【10/1～】【和朝食】和朝食御膳

期間:2025年10月1日～2025年12月30日

まで

料金:3,630円

メニュー名:

【10/1～】【和朝食】お粥御膳

期間:2025年10月1日～2025年12月31日

まで

料金:3,630円

メニュー名:

【10/1～】【和朝食】大鯰御膳

期間:2025年10月1日～2025年12月31日

まで

料金:3,960円

メニュー名:

【10/1～】【和朝食】熱海海鮮御膳

期間:2025年10月1日～2025年12月31日

まで

料金:3,960円

メニュー名:

【10/1～】【和朝食】お子様膳

期間:2025年10月1日～2025年12月31日

まで

料金:1,980円

メニュー名:【10/1～】朝食buffet

期間:2025年10月1日～2025年12月31日

まで

料金:13歳以上 3,300円

7歳～12歳 1,980円

4歳～6歳 1,320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日まで

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日まで

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日まで

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日まで

料金:アルシナック・カヴァ・ブリュット 7,700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) 1,320円

メニュー名:ビール

期間:2022年4月1日～2099年3月31日まで

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

メニュー名:
VIALA客室限定ルームサービス
期間:2022年4月1日～2099年3月31日ま
で
料金:2,970円～

メニュー名:**洋食二段重～ステーキ重～**
期間:2022年4月1日～2099年3月31日ま
で
料金:7,260円

メニュー名:**ビーフカレー**
期間:2024年10月1日～2099年3月31日ま
で
料金:3,993円

メニュー名:
ピッツァ マルゲリータ ローマ風
期間:2024年10月1日～2099年3月31日ま
で
料金:3,410円

メニュー名:**和食二段重
～海鮮ちらし重～**
期間:2022年4月1日～2099年3月31日ま
で
料金:7,260円

メニュー名:**お子様弁当**
期間:2024年10月1日～2099年3月31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: **夕食テイクアウトメニュー**
期間: 2024年10月1日～2099年3月31日まで
料金: 2,614円～

メニュー名: **洋食二段重～ステーキ重～**
期間: 2022年4月1日～2099年3月31日まで
料金: 7,128円

メニュー名: **洋風オードブル**
期間: 2024年10月1日～2099年3月31日まで
料金: 3,920円

メニュー名: **和食二段重
～海鮮ちらし重～**
期間: 2022年4月1日～2099年3月31日まで
料金: 7,128円

メニュー名: **寿司オードブル**
期間: 2024年10月1日～2099年3月31日まで
料金: 5,832円

メニュー名: **お子様弁当**
期間: 2024年10月1日～2099年3月31日まで
料金: 2,916円