



Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2025年11月1日〜2025年12月29日

まで
料金: 9,900円



TOKYU
Harvest Club
天城高原
Coming Soon

■お品書き

- 先付け 雲子羽二重蒸し
椎茸 銀杏 百合根
煎り出汁 山葵
- お椀 蕪すり流し
かます塩焼き 玉子豆腐
三つ葉 柚子
- 造り 旬のお造り三点盛り
- 煮物 南瓜饅頭
海老 占地 法蓮草
紅葉人参
- 焼物 鮑陶板焼き
白ワイン 檸檬 バター
- 唐揚げ ふぐ唐揚げ
青唐 檸檬
- 食事 御殿場産コシヒカリ
香の物 赤出汁 ちりめん
山椒
- 水菓子 りんご
求肥アイス

※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11月1日〜2025年12月29日

まで
料金:9,900円



■お品書き

アミューズ 白子のフリット・ノワール

オードヴル 箱根山麓豚と伊豆産猪の
パテ・ド・カンパーニュ
伊豆山葵のアクセント

スープ 渡り蟹のビスク
三島ブロッコリーのロワイヤ
ル

ポワソン 近海カマスと帆立貝と小海
老
ホワイトバルサミコ酢のガス
トリック

グラニテ 本日のグラニテ

ヴィアンド 塩麹でマリネした
静岡牛サーロインのグリエ
マデラ酒のソース

デザート ローストしたサンふじ
シナモン香るフィユタージュ
と重ねて

※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 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
含まれておりません。



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:旬恵〜megumi〜

期間:2025年11月1日〜2025年12月29日
まで
料金:13,750円TOKYU
Harvest Club
天城高原
Coming Soon

■お品書き

アミューズ 金目鯛のエスカベッシュ
塩麴仕立てオードヴル 静岡牛サーロインの前
菜仕立て
トリュフと白醤油のドレ
ッシング

造り 旬のお造り三点盛り

プティ・ポワソン 近海ホウボウのカダイ
フ
ハーブのソース鍋 てっちり
白菜 水菜 椎茸 占地
えのき
長葱 葛切り 豆腐
紅葉卸し 葱 ぽん酢食事 雑炊
玉子 ねぎデザート 伊豆みかんのコンポー
ト
みかんアイスを添えて※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。
※2日前17時までの受付になります。

【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 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:縁樹〜enju〜

期間:2025年11月1日〜2025年12月29日
まで
料金:9,900円TOKYU
Harvest Club
天城高原
Coming Soon

■お品書き

先付け 柚子豆腐
いくら 美味出汁 山葵オードブル 季節の2種類のオードヴル
盛り合わせ

造り 旬のお造り三点盛り

煮物 鰯大根
占地 法蓮草
針柚子ヴィアンド 静岡牛フィレ肉と地養鶏の
ポワレ
ゼンゼロソース食事 御殿場産コシヒカリ
香の物 赤出汁 ちりめん
山椒デザート 伊豆みかんのコンポート
みかんアイスを添えて※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 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 和洋折衷

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11月3日～2025年12月26日
まで
料金:7,260円



■お品書き

- オードブル・柚子豆腐 いくら
わさび 美味出汁
・造り
・鰯大根
占地 法蓮草
・河豚から揚げ
青唐 檸檬
・金目鯛のエスカベッシュ
塩麴仕立て
・美味鶏のコンフィのサラダ
トリュフと白醤油のドレッシング
- ヴィアンド 静岡牛のローストビーフ又はステーキ
ゼンゼロソース
- 食事 御殿場産コシヒカリ
香の物 赤出汁
- 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
- 水菓子 冷やしぐり茶ぜんざい

※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。



Cent Quarante サンカレント

メニュー名:

【10月1日以降】ディナーbuffet

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