



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
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。



11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11月1日～2025年12月30日
まで
料金:24,200円

■お品書き

- 前菜 天鯛竹紙昆布巻 菜の花
穴子の小袖寿司 水菜の浸し
金柑蜜煮 海鼠柚子卸し和え 梅麩
自家製唐墨 ミニ大根 サーモン博多
- お椀 雲子葛豆腐
- お造り 本日のお造り
- 合肴 甘鯛のかぶら蒸し
- 揚げ物 鮑味噌風味のグラタン
- 煮物替わり海老芋と和牛の柚子味噌掛け
- 食事 蟹と金目鯛の炊き込みご飯
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11月1日～2025年12月30日
まで
料金:15,950円

■お品書き

- 前菜 蟹の奉書巻きと海鼠 穴子
小袖寿司
サーモン博多 金柑蜜煮
鮫肝 菜の花辛子和え
梅麩更紗揚げ
- お椀 甘鯛南瓜白玉包み
- お造り 本日のお造り
- 焼物 かますの柚庵焼き
- 揚げ物 季節の野菜天ぷら
- 煮物 冬野菜のっぺい仕立て
- お食事 鯛とひじきの炊き込みご飯
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

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:葉～しおり～

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:11,550円

■お品書き

- 前菜 蟹の奉書巻きと海鼠
長芹と水菜の白和え 花山葵浸し
- お椀 荳胡麻豆腐
- お造り 本日のお造り
- 揚げ物 季節の野菜天ぷら
- 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(+2,970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。



日本料理 きらく

メニュー名:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2025年11月1日~2025年12月30日

まで
料金:11,550円

■お品書き

先附 若水菜と北奇貝浸し
花山葵浸し

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し 鱈鰯
館しゃぶしゃぶ料理長厳選黒毛和牛と野
菜のしゃぶしゃぶ

食事 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 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:善〜ぜん〜

期間:2025年11月1日~2025年12月30日

まで
料金:7,700円

■お品書き

先附 北奇貝と水菜の酢味噌和え
ワサビ菜醤油漬
菊花なます

お造り 本日のお造り

口取り 出汁巻き玉子 梅麩 松前
漬け
法蓮草浸し 菊花かぶら
花豆ワイン煮
合鴨コース 青唐煮物 丸大根 南京 筍
京人参 絹さや

強肴 胡麻豆腐 いくら

揚げ物 公魚天麩羅

合肴 湯葉豆乳茶碗蒸し

食事 五目おこわ蒸籠
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 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。



11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



buffet オリーヴァ

メニュー名:【10/1～】夕食buffet

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：
**【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
で
料金：2,970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】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】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：7,260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
ニュー

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】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：7,128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】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】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】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