

メニュー名:潮騒〜しおさい〜

期間:2025年9月11日〜2025年11月30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
 鶏つみれと白みそ豆乳あん
 夢ハーブ豚の和風煮込み
 御飯 汁物 香の物
 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 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:蒼海〜そうかい〜

期間:2025年9月11日〜2025年11月30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
 鶏つみれと白みそ豆乳あん
 駿河湾産 白身魚のポワレ
 ナッツのソース
 鴨のロースト
 オレンジチリソース
 御飯 汁物 香の物
 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 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:Bonheur〜ボヌール〜

期間:2025年9月11日〜2025年11月30日
まで
料金:6,600円

■お品書き

ひと口のお楽しみ
 干し芋の入ったパデドカン
 パーニュ 〜イチジクのバル
 サミソース〜
 マキノハニーとかぼちゃの
 ポターージュ
 ふじのくに
 いきいきポークのロースト
 ソースシャスール
 季節のデザート
 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

【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。

おすすめ

メニュー名: Douceur〜ドゥシュール〜

期間: 2025年9月11日〜2025年11月30日
まで

料金: 9,900円



■お品書き

ひと口のお楽しみ

干し芋の入ったパテドカン
パーニュ 〜イチジクのバ
ルサミソース〜マキノハニーとかぼちゃの
ポタージュ駿河湾産 白身魚のポワレ
ナッツのソース

お口直しの一品

ゆっくり火入れした牛肉のロー
スト グリーンペッパーのソー
ス

季節のデザート

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 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: **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