



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:【12月31日】ウルーズ

期間:2025年12月31日～2025年12月31日
まで
料金:17,600円

■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

一皿目の 羅臼産 幻のブドウ海老の
オードブル グレープフルーツマリネ二皿目の 遠州御前崎産
オードブル 一黒軍鶏と車海老のバロ
ティーヌ三皿目の 蝦夷鮑とキノコのタルトレツ
オードブルトスープ フォアグラのフラン
キノコとリンゴのセックお魚料理 伊豆半島産
黒ムツのポッシュ
アンダルシア風お肉料理 するが牛背肉のソテー
静岡相白みそ焼きデザート アールグレイのオペラ
冬の柑橘と共に

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※2025年12月31日・2026年1月2日の年末年始
特別メニューです。
※2026年1月1日・1月3日は、別メニュー(「ヌーヴェ
ラン」)をご用意しております。

【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:Gracieux
【グラシュ 9皿】期間:2025年12月1日～2026年1月31日ま
で
料金:24,200円

■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

一皿目の 襟裳産真ツブのタルトレット
オードブル二皿目の フォアグラのパルフェとリン
オードブル ゴのカラメリゼ
カリフラワーのサラダ三皿目の 伊豆半島産黒ムツのマリネ
オードブル四皿目の 遠州地鶏一黒しゃもと車海
オードブル 老のバロティーヌ一皿目の 駿河湾産伊勢海老の淡い
お魚料理 カレー二皿目の 松川鰯の焼津産相白味噌
お魚料理 焼き 柚子ソースお肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉
のソテーデザート チョコレートと柑橘のコンポ
ジション

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。
※12月31日～1月3日は年末年始特別メニュー
のため、グラシュコースは販売いたしません。

【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:Plaisir【プレズィール 8皿】

期間:2025年12月26日～2026年1月31日
まで
料金:15,950円

■お品書き

アミューズ 小さなお愉しみ

一皿目の 苦小牧産北寄貝のポワレ
オードブル レモンタイムを香らせて二皿目の 遠州地鶏一黒しゃもと車海
オードブル 老のバロティーヌ三皿目の フォアグラのパルフェとリン
オードブル ゴのカラメリゼ
カリフラワーのサラダ四皿目の 駿河湾産伊勢海老の淡い
オードブル カレーお魚料理 ※お選びいただけます。
寒鰯の軽い燻製
三浦大根添え
又は
沼津産カサゴのポワレ
ヴェルヴェーヌ風味
海藻と根菜お肉料理 黒毛和種横濱ビーフ背肉の
ロティ コンビーフのコンディ
マンデザート 静岡県産 苺のイトンメス
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。
※12月31日～1月3日は年末年始特別メニュー
のため、プレズィールコースは販売いたしません。

【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

含まれております。

【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。



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:【12月1日～12月25日】

期間限定クリスマスメニュー

Noël de dîner Première

～ノエル・ド・ブルミエ～ 7皿

期間:2025年12月1日～2025年12月25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 燻製した富士山サーモンの
オードブル セルヴェル・ド・カニユ二皿目の フォアグラのパルフェとリン
オードブル ゴのカラメリゼ
カリフラワーのサラダスープ コンソメダブル
国産牛タンのコンフィとトリュ
フのラビオリお魚料理 オマール海老のグラタン
テルミドル仕立てお肉料理 静岡するが牛ヒレ肉のソテー
ソースメリメロデザート クリスマスの贈り物
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】くすみ

■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:Content【コントオン 7皿】

期間:2025年12月1日～2025年12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 駿河湾産海老と蕪のムース
蕪のコンソメ 柚子の香り二皿目の ーかん静岡な米粉のタル
オードブル トレット自然薯のエスプーマ
お茶と苺と金豚王
〈ごちそうレシピ2025 入賞
作品 松本 せれな〉スープ 静岡県産の苺とカリフラワー
のポタージュお魚料理 伊東港で水揚げされた金目
鯛の鱗焼き 磯の香りを添
えてお肉料理 静岡するが牛背肉のソテー
ナッツとスパイスのアクセン
トデザート 静岡県産抹茶のクリーム仕
立て

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】くすみ

■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:Sophias【ソフィアス 6皿】

期間:2025年12月26日～2026年1月31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 襟裳産真ツブのタルトレット

二皿目の 遠州地鶏一黒しゃもと車海
オードブル 老のバロティースお魚料理 寒鰯の軽い燻製
三浦大根添えお肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉
のソテーデザート チョコレートと柑橘のコンポ
ジション

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。
※12月1日～12月25日はクリスマス期間・12月
31日～1月3日は年末年始特別メニューのため、
ソフィアスコースは販売いたしません。

【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】【くすみ】

■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。



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

料金:4,730円



■お品書き

小さな前菜
本日のスープ
本日の魚 トマトバターソース
国産牛ステーキ シャリアピ
ンソース
季節の温野菜
パン
デザート盛り合わせ
リンゴジュース

※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。

メニュー名:お子様Bコース

料金:2,970円



■お品書き

コーンスープ
国産牛のハンバーグ
フライドチキン・えびフライ・
ポテト
ケチャップライス・タコさんウ
インナー
季節の野菜
マカロニグラタン
デザート盛合わせ
リンゴジュース

※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。



日本料理 くらく

メニュー名:【12月31日】迎春会席

期間:2025年12月31日～2025年12月31日
まで
料金:17,600円



■お品書き

前菜 鮑味噌漬け 大根 蟹身
お造り 本日のお造り
揚げ物 河豚の唐揚げ
焼物 黒毛和牛のロースト
富士山サーモンたれ焼き
煮物 牛タン煮込み
お食事 蟹の炊込み御飯
止め椀 香の物
水菓子 季節のフルーツ

※2025年12月31日の年末年始特別メニューです。
※2026年1月1日・1月3日は、別メニュー(「新春福会席」)をご用意しております。

【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。

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 菜の花浸し 山葵菜漬け
穴子小袖寿司 金柑蜜煮
海鼠柚子卸し和え 唐墨 ミニ大根
サーモン博多 蟹奉書巻き
お椀 清汁仕立て
蟹あんぺい
お造り 本日のお造り
合肴 甘鯛のかぶら蒸し
焼物 林檎のグラタン
煮物替わり和牛と海老芋すき焼き風
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 蟹奉書巻き 海鼠卸し和え
穴子小袖寿司
サーモン博多 金柑蜜煮
鮫肝雲丹
大根・人参金山寺味噌和え
お椀 甘鯛蕪つつみ
お造り 本日のお造り
焼物 かますの柚庵焼き
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。



日本料理 きらく

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 海鼠ぼんず和え 蟹おろし和え
数の子松前漬け 金柑蜜煮
合鴨コース
お多福豆 チーズ豆腐
- お椀 荳胡麻豆腐 雲丹
- お造り 本日のお造り
- 揚物 海老と野菜の天麩羅
- 焼物 ※お選びいただけます。
鯛と海老の和風出汁仕立て
サーモンたれ焼き
金目鯛の煮付け(+2,970円)
煮豚
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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

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 チーズ豆腐 水菜の浸し
白子ぼん酢
- お造り 本日のお造り
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し 鱈鰯鰯
- しゃぶしゃぶ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 荳胡麻豆腐 青菜の浸し
山葵菜醤油漬け
- お造り 本日のお造り
- 合肴 湯葉豆乳茶碗蒸し 銀鰯
- 焼物 鯛味噌焼き
- 煮物 海老芋饅頭
- 揚物 公魚天麩羅
- 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 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。



12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:

【12月31日～1月3日】夕食buffet

期間:2025年12月31日～2026年1月3日ま
で

料金:13歳以上 7,810円
70歳以上(注意事項参照) 7,205円
7～12歳 5,280円
4～6歳 3,080円

メニュー名:

【2026年1月12日まで】Wine Free Flo
w
～ワインフリーフロー～

期間:2025年10月1日～2026年1月12日ま
で
料金:3,960円

メニュー名: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:『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:『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:【和朝食】和朝食御膳

期間:2025年10月1日~2026年1月15日まで
料金:3,630円

■お品書き

お膳 白ご飯 ふわふわかつお・
焼海苔
信州味噌の味噌汁
お漬物
小鉢いろいろ
玉子料理
豆腐料理
煮物料理

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日、お正月特定期間を除く

【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:【和朝食】お粥御膳

期間:2025年10月1日~2026年1月15日まで
料金:3,630円

■お品書き

お膳 お粥 昆布出汁仕立て
信州味噌の味噌汁
お漬物
小鉢いろいろ
玉子料理
豆腐料理
煮物料理

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日、お正月特定期間を除く

【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:【和朝食】大鰯御膳

期間:2025年10月1日~2026年1月15日まで
料金:3,960円

■お品書き

お膳 白ご飯 ふわふわかつお・
焼海苔
信州味噌の味噌汁
お漬物
小鉢いろいろ
玉子料理
豆腐料理
煮物料理

焼き魚 大鰯

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日、お正月特定期間を除く

【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。



朝食

メニュー名:【和朝食】海鮮御膳

期間:2025年10月1日～2026年1月15日まで
料金:3,960円

■お品書き

お膳 海鮮丼
信州味噌の味噌汁
お漬物
小鉢いろいろ
玉子料理
豆腐料理
煮物料理

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額料
金が発生いたします。
※休館日、お正月特定期間を除く

【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:【和朝食】お子様膳

期間:2025年10月1日～2026年1月15日まで
料金:1,980円

■お品書き

お膳 しらす御飯
信州味噌の味噌汁
鶏の唐揚げ エビフライ
ウィンナー フライドポテト
ポテトサラダ
ミニトマト

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※休館日、お正月特定期間を除く

【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。



朝食

メニュー名: **朝食ブッフェ**

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 990円



【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名：
**【12月1日～】VIALA客室限定ルーム
サービス**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日ま
で
料金：2,970円～

メニュー名：**【12月1日～】洋食二段重
～ステーキ重～**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日ま
で
料金：7,260円

メニュー名：**【12月1日～】ビーフカレー**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日ま
で
料金：3,993円

メニュー名：
**【12月1日～】ピッツァ マルゲリータ
ローマ風**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日ま
で
料金：3,410円

メニュー名：**【12月1日～】和食二段重
～海鮮ちらし重～**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日ま
で
料金：7,260円

メニュー名：**【12月1日～】お子様弁当**
期間：2025年12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：
【12月1日～】夕食テイクアウトメニュー
期間：2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金：2,916円～

メニュー名：**【12月1日～】洋食二段重
～ステーキ重～**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金：7,128円

メニュー名：
【12月1日～】洋風オードブル
期間：2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金：3,920円

メニュー名：**【12月1日～】和食二段重
～海鮮ちらし重～**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金：7,128円

メニュー名：
【12月1日～】寿司オードブル
期間：2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金：5,832円

メニュー名：**【12月1日～】お子様弁当**
期間：2025年12月1日～2099年3月31日まで
料金：2,916円