



青-AO-

メニュー名:Noël -ノエル-

期間:2025年12月1日～2025年12月25日まで
料金:17,050円

■お品書き

アミューズ 鱈の白子フリット

前菜 地魚のカルパッチョ

スープ 百合根とビーツのクリーム
スープ

野菜 新鮮野菜サラダ

魚料理 蝦夷鮑 香草焼き

肉料理 ダイヤモンド富士牛フィレの
ロースト

お食事 トリュフ入り焼きリゾット

デザート ブッシュ・ド・ノエル

小菓子

12/1～12/25の期間限定クリスマスメニューです。

【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:Vent vert -ヴォン ベール-

期間:2025年12月1日～2026年1月31日まで
料金:14,300円

■お品書き

アミューズ 桜海老乗せ最中

前菜 地魚のカルパッチョ

スープ 安納芋のクリームスープ

野菜 フォワイヨ風 焼き椎茸

魚料理 金目鯛のヴァプール

肉料理 ダイヤモンド富士牛のロー
ストお食事 焼きリゾット 甲殻類のお出
汁デザート いちごとピスタチオ アンサ
ンブル

小菓子

12/31から1/3は年末年始特別メニューとなりま
すのでこちらのコースはお選びいただけません。

【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
含まれております。

メニュー名:Mer calme -メル カルム-

期間:2025年12月1日～2026年1月31日まで
料金:11,000円

■お品書き

アミューズ 柿の生ハム包みとブリオッ
シュの牛肉赤ワイン煮込

前菜 地魚のカルパッチョ

スープ バターナッツかぼちゃのスー
プ

野菜 人参のロースト

魚料理 帆立のポワレ

肉料理 相州牛のロースト

お食事 茸の焼きリゾット

デザート 金柑 オリエンタルな香りで
小菓子12/31～1/3は年末年始特別メニューのためこち
らのコースはお選びいただけません。

【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
含まれております。



青-AO-

メニュー名:お造り膳

期間:2025年4月21日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き 【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:鰻一本重

期間:2024年10月23日～2026年3月31日まで
料金:9,350円



■お品書き 【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:

お子様メニュー(7歳～12歳向け)

期間:2025年3月1日～2025年12月26日まで
料金:7,700円



■お品書き

サラダ

スープ

ローストビーフ

パン 皮付きポテト 野菜

デザート

【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。



青-AO-

メニュー名：
お子様メニュー(4歳～6歳向け)
期間：2025年1月18日～2026年3月31日まで
料金：3,850円



■お品書き

からあげ エビフライ ハン
バーグ
皮付きポテト 温野菜 サラ
ダ
タルタル レモン
スープ パン
デザート

【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：**年末年始
BLANC【12/31.1/2対象】**
期間：2025年12月31日～2026年1月2日まで
料金：18,700円



■お品書き

前菜 甘エビ いくら ローストビー
フ
鮮魚 金目鯛
スープ 百合根のスープ
逸品料理 大根 牛タン ブロッコリー
魚料理 クエ
肉料理 ダイヤモンド富士牛
お食事 ひとめぼれ
デザート 静岡メロン ホワイトチョコ

小菓子

【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。



青-AO-

メニュー名: **Rencontre -ランコントル-**
期間: 2024年10月23日～2026年3月31日
まで
料金: 27,500円

メニュー名:
歳末・新春 国産ローストビーフ重
期間: 2025年12月31日～2026年1月3日ま
で
料金: 11,000円

メニュー名: **歳末・新春 鰻一本重**
期間: 2025年12月31日～2026年1月3日ま
で
料金: 11,000円

メニュー名:
ショートケーキ/フルーツタルト
期間: 2025年5月1日～2026年3月31日ま
で
料金: 3,300円～



夕食ルームサービス

メニュー名:前菜BOX付きお造り膳

期間:2025年4月21日~2026年3月31日まで
料金:9,350円■お品書き
【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:前菜BOX付き鰻一本重

期間:2025年4月1日~2026年3月31日まで
料金:9,350円■お品書き
【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:

お子様夕食ルームサービス(7歳~12歳向け)

期間:2025年3月1日~2026年3月31日まで
料金:7,700円

■お品書き

サラダ

スープ

ローストビーフ

パン 皮付きポテト 野菜

デザート

【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。



夕食ルームサービス

メニュー名：
**お子様夕食ルームサービス(4歳～6歳
向け)**

期間:2025年3月1日～2025年12月26日まで
料金:3,850円



■お品書き

からあげ エビフライ ハン
バーグ
皮付きポテト 温野菜 サラ
ダ
タルタル レモン
スープ パン
デザート

【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。



夕食ルームサービス

メニュー名:

歳末・新春 前菜BOX付き国産ローストビーフ重

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで

料金:11,000円

メニュー名:

歳末・新春 前菜BOX付き鰻一本重

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで

料金:11,000円



デリカテッセン

メニュー名:デリカテッセン

期間:2025年9月1日～2026年3月31日ま
で
料金:2,750円～



朝食

メニュー名：
朝食 和・洋プレート+セミブッフェ
期間：2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金：3,960円

メニュー名：**お子様朝食**
期間：2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金：2,915円
2026/1/1お節朝食 3,850円
2026/1/2、1/3新春朝食 3,300円

メニュー名：**和・洋朝食ルームサービス**
期間：2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金：3,960円

メニュー名：
お子様朝食ルームサービス
期間：2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金：2,915円
2026/1/1お節朝食 3,850円
2026/1/2、1/3新春朝食 3,300円



低アレルギーメニュー

メニュー名:

低アレルギー対応 夕食大人コース

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:

低アレルギー対応 夕食お子様コース

期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで

料金:2,662円

メニュー名:

低アレルギー対応朝食 大人メニュー

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:3,300円

メニュー名:

低アレルギー対応朝食 お子様用メニュー

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1,650円