

メニュー名:潮騒〜しおさい〜

期間:2025年12月1日〜2026年3月1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
 真鯛の真丈
 牧之原茶仕立て
 ふじのくに
 いきいきパークの味噌ゴマ
 焼き
 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12月1日〜2026年3月1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
 真鯛の真丈
 牧之原茶仕立て
 白身魚のポワレ
 スーパードボワソン仕立て
 ゆっくり火入れした牛肉のロー
 スト 和風赤ワインソース
 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。

おすすめ

メニュー名:Bonheur〜ボヌール〜

期間:2025年12月1日〜2026年3月1日まで
料金:6,600円

■お品書き

ひと口のお楽しみ
 駿河湾産
 鮮魚のカルパッチョのオレ
 ンジ風味
 〜アーモンドドレッシングで〜
 ビーツとじゃがいものポター
 ジュ
 夢ハーブ豚の煮込み
 ほうれん草クリームソース
 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12月1日〜2026年3月1日まで

料金: 9,900円



■お品書き

ひと口のお楽しみ

駿河湾産

鮮魚のカルパッチョのオレンジ風味

〜アーモンドドレッシングで〜

ビーツとじゃがいものポタージュ

白身魚のボワレ

スープドポワソン仕立て

お口直しの一品

鴨のロースト

牧之原産イチゴのソース

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