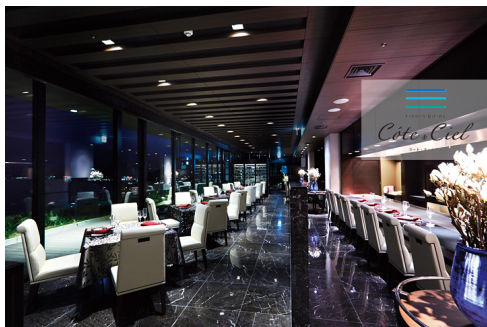




グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:【1月1日】ヌーヴェラン

期間:2026年1月1日～2026年1月1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 滝川産

オードブル ホワイトチェリバリー鴨の生
ハム 熱海みかん添え

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

三皿目の 苫小牧産 北寄貝のポワレ
オードブル レモンタイムを香らせて

スープ 富士市
長谷川農産のシャンピニオ
ンスープ

お魚料理 オマール海老と帆立貝のフ
リカッセ

お肉料理 静岡するが牛背肉のソテー
山葵のホワイヨ焼き

デザート 静岡県産 苺のコンソメ
スパイス香るホワイトチョコ
レートグラス

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※2026年1月1日・1月3日の年末年始特別メニュー
です。
※2025年12月31日・2026年1月2日は、別メニュー
（「ウルーズ」）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

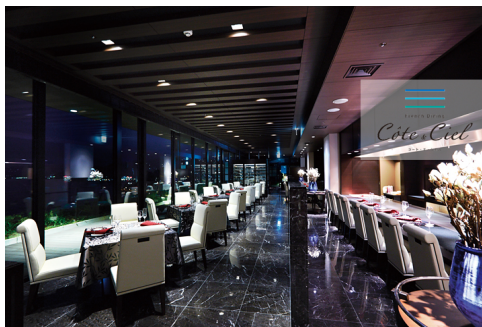
■特定原材料に準ずる20品目

【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:【1月2日】ウルーズ

期間:2026年1月2日～2026年1月2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
ティース

三皿目の 蝦夷鮑とキノコのタルトレッ
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
黒ムツのポッシェ
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

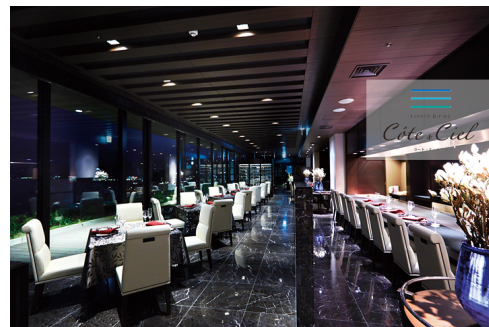
■特定原材料に準ずる20品目

【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:【1月3日】ヌーヴェラン

期間:2026年1月3日～2026年1月3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 滝川産

オードブル ホワイトチェリバリー鴨の生
ハム 熱海みかん添え

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

三皿目の 苫小牧産 北寄貝のポワレ
オードブル レモンタイムを香らせて

スープ 富士市
長谷川農産のシャンピニオ
ンスープ

お魚料理 オマール海老と帆立貝のフ
リカッセ

お肉料理 静岡するが牛背肉のソテー
山葵のホワイヨ焼き

デザート 静岡県産 苺のコンソメ
スパイス香るホワイトチョコ
レートグラス

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※2026年1月1日・1月3日の年末年始特別メニュー
です。
※2025年12月31日・2026年1月2日は、別メニュー
（「ウルーズ」）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。



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パ
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

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

メニュー名: Content【コントオン 7皿】

期間: 2026年1月4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 ようこそ熱海へ
みかんのお出迎え
～米粉のムース仕立て(ご
ちそうレシビ2025入賞作品
槻田 涼)

二皿目の 静岡県銘柄豚と海老芋のク
オードブル ロケット ポルトソース

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。

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: **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 老のバロティーヌ

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パ
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。



日本料理 きらく

メニュー名:【1月1日】新春福会席

期間:2026年1月1日～2026年1月1日まで
料金:17,600円



■お品書き

前菜	長芹と水菜の浸し 黒豆 紅白なます 鯛小袖寿司 海老小袖寿司 鮎甘露煮 数の子醤油漬け 厚焼き玉子 ミニ大根 唐墨
お椀	海老真丈
お造り	本日のお造り
焼物	鰯の照焼き いくら茶碗蒸し
煮物	丸大根 梅人参 たけのこ 青味 鱈鰯鰯掛け
お食事	鮭といくらの炊込み御飯 止め椀 香の物
水菓子	季節のフルーツ

※2026年1月1日・1月3日の年末年始特別メニューです。
※2026年1月2日は別メニュー(「寿会席」)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。

メニュー名:【1月2日】寿会席

期間:2026年1月2日～2026年1月2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

※2026年1月2日の年末年始特別メニューです。
※2026年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。

メニュー名:【1月3日】新春福会席

期間:2026年1月3日～2026年1月3日まで
料金:17,600円



■お品書き

前菜	長芹と水菜の浸し 黒豆 紅白なます 鯛小袖寿司 海老小袖寿司 鮎甘露煮 数の子醤油漬け 厚焼き玉子 ミニ大根 唐墨
お椀	海老真丈
お造り	本日のお造り
焼物	鰯の照焼き いくら茶碗蒸し
煮物	丸大根 梅人参 たけのこ 青味 鱈鰯鰯掛け
お食事	鮭といくらの炊込み御飯 止め椀 香の物
水菓子	季節のフルーツ

※2026年1月3日の年末年始特別メニューです。

【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

おすすめ

メニュー名:夕風～ゆうなぎ～

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:24,200円



■お品書き

前菜 河豚皮ぼん酢 鮫肝柚庵焼き 菜の花の浸し
青味大根 唐墨 蕪豆腐
金柑蜜煮

お椀替わり河豚のとつくり蒸し

お造り 本日のお造り

揚げ物 河豚の唐揚げ

煮物 丸大根 海老芋 梅人参
牛ロース 芹 白葱 柚子味噌

食事 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:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:15,950円



■お品書き

前菜 長芹と水菜の浸し
鯛小袖寿司 サーモン長芋
博多 金柑密煮
鮫肝ぼん酢 ミニ大根 諸
味噌
梅麩更紗揚げ 星型ぱぷり
か

お椀 海老真丈 蒸し雲丹

お造り 本日のお造り

焼物 鯛の照焼き

煮物 丸大根 梅人参 たけのこ
鱧鰯鰯掛け

お食事 たけのこ御飯 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:栞～しおり～

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:11,550円



■お品書き

前菜 水菜と芹の浸し 紫豆密煮
白子豆腐 海鼠卸し和え
サーモンミルフィーユ

お椀 野菜スープ

お造り 本日のお造り

揚げ物 海老と春野菜の天ぷら

焼物 ※お選びいただけます。
鯛と海老のアクアパッツァ
金目鯛の煮付け(+2,640円)
科の豚味噌焼き
静岡産和牛のフィレ(+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:2026年1月4日～2026年2月28日まで

料金:11,550円



■お品書き

先附 水菜と芹の浸し 常節旨煮
蟹湯葉巻き
青唐
葉山葵浸し 蕪豆腐 海鼠
ぽん酢

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し
ふかひれ館

しゃぶしゃぶ黒毛和牛サーロインと野
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 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:善〜ぜん〜

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで

料金:7,700円



■お品書き

先附 かぶら豆腐 花山葵 烏賊
と昆布の松前漬け
金柑蜜煮 紫豆 星ぱぷり
か

お造り 本日のお造り

焼物 鯛の味噌漬け 菊花蕪 柚
餅子

煮物 海老芋茶巾

揚物 彩湯葉揚げ

合肴 湯葉豆乳茶碗蒸し
銀餡

お食事 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 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。



1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



1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



buffe オリーヴァ

メニュー名:

【12月31日～1月3日】夕食buffe

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



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



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



正月特別朝食

メニュー名:【1月1日・2日】祝朝食膳
期間:2026年1月1日～2026年1月2日まで
料金:6,820円



■お品書き

祝い肴 紅白膾 黒豆 栗甘露煮
いくら醤油漬け 数の子 醤油漬け
田作り 鮎甘露煮 伊達巻き
日の出蒲鉾 干支蒲鉾 海老芝煮
竹の子八方煮 松笠慈姑 梅人参
菊花蕪 叩き牛蒡 梅人参酢漬け 梅大根酢漬け

雑煮椀 熨斗餅
地鶏 里芋 鶴大根 亀人参
鮭 水菜 柚子

温物 七福神茶碗蒸し
鶏・銀杏・椎茸・源氏蒲鉾
三つ葉 柚子

御食事 赤飯
勝栗・黒胡麻 香の物盛合せ

焼魚 鰯塩焼き

デザート 黄粉プリン

仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます。

【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 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、【】でくくられたアレルギー物質が

メニュー名:
【1月1日・2日】祝朝食膳(お子様・12歳
まで)
期間:2026年1月1日～2026年1月2日まで
料金:3,960円



■お品書き

おせち 紅白なます 黒豆
数の子 醤油漬け 田作り
伊達巻き 栗甘露煮
海老芝煮 干支蒲鉾
日の出蒲鉾
牛乳 または 林檎ジュース
ハンバーグ・デミソース
鶏のから揚げ
海老フライ
ポテトサラダ

焼き魚 鰯塩焼き または 鮭塩焼
き 染め卸し

お食事 赤飯

デザート バニラアイス

仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます。

【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 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。



正月特別朝食

メニュー名:

【1月1日～1月3日】朝食ブッフェ

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:13歳以上 3,850円
7歳～12歳 2,420円
4歳～6歳 1,650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