

## ブッフェ・バイキング

メニュー名:  
【金・土・日曜日限定】

地中海リゾートと遠州の恵みを同時に  
楽しむディナーブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日ま  
で

料金:13才以上 7,260円  
70才以上 6,655円  
7～12才 4,840円  
4～6才 2,750円

メニュー名:  
地中海リゾートと遠州の恵みを同時に  
楽しむTAKE OUTディナーブッフェ

期間:2025年9月1日～2026年3月31日ま  
で

料金:13才以上 7,018円  
70才以上 6,413円  
7～12才 4,598円  
4～6才 2,541円



## コース料理

おすすめ

メニュー名：  
**特別和洋コース ヴィサージュ**

期間：2025年11月3日～2026年1月9日まで  
料金：前日18時までの要予約 13,310円



## ■お品書き

アミューズ キッシュ レーズンバター

フムス

造り お造り三点盛り

ドウジエーム雉子

焼物 鯛大根

煮物 この腸の茶わん蒸し

ヴィアンド 黒毛和牛

食事 河豚の土鍋御飯

赤出汁 香の物

デザート みかん

コーヒー 紅茶 ハーブティー

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。

※前日18時までの要予約

※写真はイメージとなります。

※金曜日のコースは、ヴィサージュとお子様メニュー3種類のみのご用意となります。

## 【アレルゲン情報】

## ■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。

おすすめ

メニュー名：  
**特別和洋コース ヴィサージュ**

期間：2026年1月13日～2026年2月26日まで  
料金：前日18時までの要予約 13,310円



## ■お品書き

プルミエ 牛舌のラグーをタコスで

レーズンバター

軽く炙った鰯とビーツとトレビス

造り お造り三点盛り

ドウジエーム蝦夷鹿のグリエ セルフィーユルートのピューレ

煮物 天然鰻玉〆

牛蒡 三つ葉

揚物 金目鯛御壁揚げ

青唐 小口葱 紅葉卸し一味

ヴィアンド 黒毛和牛のポワレ柚子胡椒のソース

食事 蟹土鍋御飯

針生姜 三つ葉

赤出汁

香の物

デザート フォンダンショコラとラムいちじくのグラス

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。

※前日18時までの要予約

※写真はイメージとなります。

※金曜日のコースは、ヴィサージュとお子様メニュー3種類のみのご用意となります。

## 【アレルゲン情報】

## ■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

メニュー名：**洋食 韻～シンフォニー～**

期間：2025年11月3日～2026年1月8日まで  
料金：前日18時までの要予約 10,560円



## ■お品書き

アミューズ キッシュ レーズンバター フムス

プルミエ 鮮

ドウジエーム雉子

トロワジエム蝦夷鹿

ポワソン 白身魚

ヴィアンド 黒毛和牛

デザート みかん

コーヒー 紅茶 ハーブティー

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。

※前日18時までの要予約

※金曜日のコースは、ヴィサージュとお子様メニュー3種類のみのご用意となります。

## 【アレルゲン情報】

## ■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。

【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。

## コース料理

メニュー名:洋食 韻～シンフォニー～  
期間:2026年1月13日～2026年2月26日まで  
料金:前日18時までの要予約 10,560円



## ■お品書き

- アミューズ 牛舌のラグーをタコスで  
レーズンバター  
軽く炙った鰯とビーツとトレ  
ヴィス
- プルミエ オニオングラタンスープと  
牛脛肉のラグー
- ドゥジェーム 鯛と火薙菜のマリネ
- トロワジエム 雉子のロースト
- キャトリエム 蝦夷鹿のグリエ セルフィー  
ユルートのピューレ
- ポワソン 甘鯛の鱗焼き
- ヴィアンド 黒毛和牛のポワレ柚子胡  
椒のソース
- デザート フォンダンショコラとラムい  
ちじくのグラス

※仕入状況により内容が変更となる場合がござ  
います。  
※前日18:00までの要予約

## 【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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。

メニュー名:和洋折衷 はまゆう  
期間:2025年11月3日～2026年1月8日まで  
料金:7,920円



## ■お品書き

- オードブル キッシュ フムス
- オードブル シャンピニオン スープ
- 造り 三点盛り  
芽物一式
- パスタ 鶏胸肉とパスタ
- 煮物 甘鯛かぶら蒸し
- ヴィアンド オーストラリア産フレー肉
- お食事 白御飯  
赤出汁 香の物
- デザート 洋梨のタルト  
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※写真はイメージとなります。  
※内容は仕入れ状況により変更になる場合がござ  
います。  
※金曜日のコースは、ヴィーガンとお子様メ  
ニュー3種類のみのご用意となります。

## 【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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。

メニュー名:和洋折衷 はまゆう  
期間:2026年1月13日～2026年2月26日まで  
料金:7,920円



## ■お品書き

- オードブル 鴨のタコス  
軽く炙った鰯とビーツとトレ  
ヴィス
- オードブル アホ(にんにく)スープ
- 造り お造り三点盛り
- パスタ 海老とパスタ
- パスタ 慈姑おかき揚げ饅頭  
湯葉 青唐 べつ甲飴
- ヴィアンド オーストラリア産フレー肉の  
ペルシャード
- お食事 茶碗  
赤出汁  
香の物
- デザート オレンジのクレームブリュレ  
コーヒー 紅茶 ハーブティー

※写真はイメージとなります。  
※内容は仕入れ状況により変更になる場合がござ  
います。

## 【アレルゲン情報】

- 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 カシューなツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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。

## コース料理

メニュー名:～遠州御膳～

期間:2026年1月13日～2026年2月26日まで  
料金:6,600円

## ■お品書き

先付 鮟鱇肝ポン酢ジュレ掛け  
万能葱 紅卸し造り 二点盛り  
芽物一式焼八寸 鰻照り焼き  
八寸色々煮物 海老芋饅頭鶏そぼろ餡掛け  
菊 菜花揚物 河豚唐揚げ  
青唐食事 白御飯  
赤出汁  
香の物

デザート 紅茶のシフォンケーキ

※写真はイメージとなります。

※仕入れ等の都合により内容が変更になる場合がございます。

## 【アレルゲン情報】

## ■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。

## コース料理

メニュー名:  
＜浜名湖産・養殖＞うな重コース

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:8,910円

メニュー名:  
＜浜名湖産・天然＞天然うな重膳

期間:2025年7月1日～2026年3月31日まで  
料金:7,920円

メニュー名:  
お子様メニュー＜ジュニアコース＞

期間:2024年9月2日～2026年3月31日まで  
料金:4,400円

メニュー名:  
お子様メニュー＜チャイルドコース＞

期間:2024年9月2日～2026年3月31日まで  
料金:2,530円

メニュー名:  
お子様メニュー＜キッズプレート＞

期間:2024年9月2日～2026年3月31日まで  
料金:1,320円

## 年末年始営業(12月31日～1月4日)

メニュー名:  
年末年始コース「和洋折衷」(12/31・1/1限定)

期間:2026年1月1日～2026年1月1日まで  
料金:16,500円

## ■お品書き

ブルミエ イクラとセルフィーユ・チュ

ロベのピューレ

レーズンバターサンド

牛舌のラグーをタコスで

鮒と火焔菜のマリネ

## 造り

四点盛り

鮨 河豚湯引き ぼたん海

老 赤貝

大葉 花穂 海藻麺 梅花

大根人参 山葵

ドウジエーム甘鯛の鱗焼き

蒸し物 雲丹と海鼠腸の茶わん蒸

し

グラニテ 大葉のグラニテ

ヴィアンド 国産牛フィレ肉のポワレと

河豚の白子

お食事 鮑餡掛け御飯

赤出汁

香の物

デザート ラムいちじくのグラスと栗の

モンブラン

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。

※5日前18時までの要予約

## 【アレルゲン情報】

## ■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。

## 年末年始営業(12月31日～1月4日)

メニュー名:  
【年末年始】ディナーブッフェ(12/31～1/4)

期間:2025年12月31日～2026年1月4日まで

料金:13才以上 7,920円  
70才以上 7,260円  
7～12才 5,390円  
4～6才 3,300円

メニュー名:  
【年末年始】お部屋にお持ち帰りdeディナーブッフェ

期間:2025年12月31日～2026年1月4日まで

料金:13才以上 7,776円  
70才以上 7,128円  
7～12才 5,292円  
4～6才 3,240円

メニュー名:お正月の朝食(1/1～1/4)

期間:2026年1月1日～2026年1月4日まで

料金:13歳以上 3,850円  
7～12歳 2,420円  
4～6歳 1,760円

## 朝食

**メニュー名:朝食ブッフェ**

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:10/1～ 13歳以上 3,300円  
10/1～ 7～12歳 1,980円  
10/1～ 4～6歳 1,320円