



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:門出〜KADODE〜

期間:2026年3月2日〜2026年4月30日まで
料金:13,750円

■お品書き

- 前菜 7種盛り
和・芽巻数の子・うすい豆と
鮑白和え・桜海老青さ酢浸
し・筍翁揚げ
洋・公魚のエスカベ・春クレ
ソンのムース・鴨の塩麹コン
フィ
- 吸い物 真鯛潮仕立て 花やさい
木の芽
- 差し身 春の割鮮盛り
- 魚 春告魚のポワレ
三島玉葱のヴルーテ
- 肉 静岡和牛の包み焼き
伊豆赤ワインソース
- 祝い肴 伊勢海老の具足煮
筍のエスプーマ仕立て
- 食事 土鍋炊き七宝ご飯
味噌汁 香の物
- デザート 米粉クレープのシュゼット
紅ほっぺのソース
- 食後 珈琲・紅茶

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
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 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。詳しくは <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:さくら〜SAKURA〜

期間:2026年3月2日〜2026年4月30日まで
料金:9,900円

■お品書き

- 風韻 桜とうふと春野菜の絹酢添
え
- 前菜 御殿場太陽チキンのルーロ
バルサミコ・ロゼのソース
- スープ オリジナルコンソメスープ
明日葉のロワイヤルと一緒に
- 差し身 春の鮮魚花づくり
- 温彩 甘鯛と蛤 春野菜のポシェ
- 肉 桜チップで瞬間燻製
静岡牛サーロイン網焼き
- 食事 桜海老とうにの雑炊
香の物
- デザート ホワイトチョコと白あんのフォ
ンダンショコラ
桜アイス添え
- 食後 珈琲・紅茶

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
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 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。



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名：
**お子様和洋ステーキコース【7～12才
向け】**
期間：2026年1月1日～2027年3月31日ま
で
料金：5,280円



Cent Quarante サンカレント

メニュー名:お子様御膳

期間:2026年1月4日～2027年3月31日まで

料金:お子様御膳(7～12才向け) 4,840円
お子様御膳(4～6才向け) 2,750円

メニュー名:ディナーbuffet

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで

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

メニュー名:和洋御膳

期間:2026年1月4日～2026年4月30日まで

料金:7,260円



アニバーサリー

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金: 生クリームケーキ 直方体 ショート
ケーキ2つつ分 2,750円
生クリームケーキ 5号 3,850円



朝食

メニュー名: **朝食 ブッフェ**

期間: 2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金: 13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円