



## グリルフレンチ コート・エ・シエル

### おすすめ

メニュー名:カウンター席限定メニュー  
【4/1～】Jacaranda  
【ジャカラнда 11皿】  
【シェフズカウンター】

期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで  
料金:23,100円



#### ■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 国産牛タンコンフィの春キャ  
オードブル ベツ包み

二皿目の 相模湾産 桜鯛のセビーチェ  
オードブル ジンのエッセンス

三皿目の ホワイトアスパラガスとホワ  
オードブル イトチェリバリー生ハムのサ  
ラダ

四皿目の 静岡するが牛頬肉のブレゼ  
オードブル

五皿目の 春旬のパリブレスト  
オードブル

スープ 沼津産 赤座海老 桜海老  
の香るスープ

お魚料理 天城紅あまご円筒焼き

お肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉  
のグリル フランベの演出

デザート 静岡県産  
メロンと抹茶のスープ仕立  
て

小菓子 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  
※3日前16時までのご予約です  
※予約受付時間は17:30/19:00のみです  
※カウンター席限定コースのためテーブル席ではご提供できません

#### 【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】 くらみ

### おすすめ

メニュー名:テーブル席限定メニュー  
【4/1～】Bougainvillier  
【ブーガンヴィエ 8皿】  
【シグネチャーコース】

期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで  
料金:15,950円



#### ■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 駿河湾産  
オードブル 金目鯛の軽いスモーク  
富士宮  
内房タケノコのサラダ

二皿目の 蕪のロースト 滝川産  
オードブル 鴨のジャンボン

スープ 沼津産 車海老のローヤル  
旬菜

お魚料理 姫鯛のソテー  
伊豆山レモンエミリュージョ  
ン

お肉料理 静岡するが牛背肉のソテー  
コンビーフのコンディマン

デザート 相模原産  
鳳凰卵のバニラアイスクリー  
ム 春の果実と共に

小菓子 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  
※テーブル席専用コースのためカウンター席ではご提供できません

#### 【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

メニュー名:テーブル席限定メニュー  
【4/1～】Protea  
【プロテア 5皿】  
【ライトコース】

期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで  
料金:11,550円



#### ■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 春旬のパリブレスト

お魚料理 天然鯛と浜名湖産 ハマグリ  
春菊ソース

お肉料理 静岡するが牛背肉のロティ  
黒梅のソース

デザート キャラメル風味のイルフロッ  
タント

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  
※テーブル席専用コースのためカウンター席ではご提供できません  
※プティフールはございません

#### 【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。

■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。

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:【4/1〜】海輝〜Kaiki〜  
【シグネチャーコース】  
期間:2026年4月1日〜2026年5月31日まで  
料金:11,550円



■お品書き

オードブル 鮑と肝味噌仕立  
春野菜

お椀 ※お選びいただけます  
鯛の葛打ち  
桜海老真丈  
蛤土瓶蒸し(+1,320円)

お造り 本日のお造り

主菜 ※お選びいただけます  
富士山サーモンたれ焼き  
牛すじ煮込み  
春野菜の天婦羅  
静岡県産富嶽八景炭火焼  
き(+1,320円)  
和風出汁仕立て(+1,375円)  
静岡県産牛フィレの炭火焼  
き(+2,530円)  
金目鯛の昆布出汁蒸し(+4,  
730円)  
金目鯛の煮付け(+4,730円)

食事 ※お選びいただけます  
白御飯 止め椀 香の物  
しらすと桜海老丼(+880円)  
にぎり盛合せ(+1,760円)

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】くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

メニュー名:【4/1〜】和牛しゃぶしゃぶ  
期間:2026年4月1日〜2026年5月31日まで  
料金:11,550円



■お品書き

先附 翡翠豆腐 青菜浸し

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し

肉／野菜 黒毛和牛と  
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  
※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 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。

【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。



日本料理 きらく

メニュー名:お子様膳(小)

期間:2024年10月1日～2027年3月31日まで

料金:2,970円

メニュー名:【3/31まで】善～ぜん～

期間:2024年10月1日～2027年3月31日まで

料金:7,700円



buffet オリーヴァ

メニュー名:【4月15日から】夕食buffet  
期間:2025年4月15日～2027年3月31日まで  
料金:13才以上 7,260円  
70才以上(注意事項参照) 6,655円  
7～12才 4,840円  
4～6才 2,750円

メニュー名:【4月14日まで】夕食buffet  
期間:2024年10月1日～2026年4月14日まで  
料金:13才以上 7,260円  
70才以上(注意事項参照) 6,655円  
7～12才 4,840円  
4～6才 2,750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～2027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～2027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～2027年3月31日まで  
料金:2,640円

メニュー名:『朝食』低アレルゲンメニュー(大人)

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで  
料金:3,300円

メニュー名:『朝食』低アレルゲンメニュー(お子様)

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで  
料金:1,650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



## 朝食

メニュー名:【4月15日から】朝食ブッフェ  
期間:2026年4月15日～2099年3月31日まで  
料金:13歳以上 3,300円  
7歳～12歳 1,980円  
4歳～6歳 1,320円

メニュー名:【4月14日まで】朝食ブッフェ  
期間:2025年10月1日～2026年4月14日まで  
料金:13歳以上 3,300円  
7歳～12歳 1,980円  
4歳～6歳 1,320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:  
**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:**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:**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:  
**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:**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:**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: **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: **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: **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: **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: **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: **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