



Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2024年5月1日〜2024年6月30日まで
料金: 9,020円

■お品書き

- 突出し アスパラ豆腐
 ホワイトアスパラ
 雲丹 美味出汁 山葵
- 椀盛り 清まし仕立て
 伊佐木塩焼き
 青さ海苔新丈 酢橘 蓴菜
- お造り みはからい
- 煮物 蓮根饅頭
 海老 枝豆 銀鮎 山葵
- 焼物 鰯木の芽焼
 栄螺つぼ焼き
 酢取り茗荷 天豆蜜煮
- 酢の物 稚鮎南蛮漬け
 玉葱 茄子 ミニトマト
- 食事 白飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 挽茶シャーベット
 オレンジ 小豆 きなこ

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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

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。



Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:
**料理長厳選！静岡の食材セレクション
コース～初夏のスタイル～【50食限定】**
期間:2024年5月7日～2024年6月16日
まで
料金:16,500円



■お品書き	
アミューズ	小さなブルスケッタ
オードブル	天城軍鶏と初夏の静岡野菜の前菜仕立て ニューサマーオレンジの爽やかなドレッシングで
デジューム	伊豆サザエの香り豊かなバターのつぼ焼き 富士山サーモンの冷製カッペリーニを添えて
ポワソン	近海伊佐木のポワレと詰め物をしたヤリイカのセート風 ガーリックオイル香るベルモットのソース
グラニテ	本日のグラニテ
ヴィアンド	しずおか和牛フィレ肉をお好みの調理法で三種のコンディメンツ
リ・エ・スープ	駿河湾の桜海老と静岡コシヒカリをコンソメで炊いた釜飯と天城軍鶏のスープ
デザート	静岡のアールスメロンを使ったデザート・プレート

ミニアルディーズぐり茶の小菓子

※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7品目

メニュー名:**レセント～recent～**
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:9,020円



■お品書き	
オードブル	二色のアスパラガスと地養鶏 ポーチ・ド・エッグを添えて
デジューム	駿河湾の穴子とフォア・グラ ミルフィーユ仕立て
スープ	三島の新じゃがのポタージュ カプチーノ仕立て
ポワソン	近海メバルのポワレ 桜海老のガレットを添えて エスニックなバターソース
グラニテ	本日のグラニテ
ヴィアンド	静岡国産牛ロースと骨付き 仔牛のポワレ 二種のソースと一緒に
デザート	マンゴーのババロアと ニューサマーオレンジのコンポート

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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

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。

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ ごま【大豆】まっただけ
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

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 フレンチ

メニュー名:キッズプレート【4〜6才向け】
期間:2023年4月1日〜2025年3月31日ま
で
料金:3,025円



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名:旬恵〜megumi〜

期間:2024年5月1日〜2024年6月30日まで
料金:12,705円

■お品書き

突出し 伊佐木道明寺蒸し
空豆 銀鮎 山葵デジューム 伊豆サザエの香り豊かな壺
焼き
富士山サーモンの冷製カッ
ペリーニを添えてスープ 天城軍鶏のコンソメスープ
旬のお野菜と一緒に

造り みはからい

温物 丸茄子焼き浸し
雲丹 海老 アスパラ
ミニトマト 針茗荷ヴィアンド 静岡県産和牛フィレ肉のポ
ワレ
お好みのソースをチョイスし
て
・赤ワインガーリックソース
・マルサラソース
・大根おろしの和風ソースお食事 白米土鍋御飯 赤出汁 香
の物デザート ぐり茶のミニパルフェ
本日のアイスを添えて※仕入れ状況により一部内容が異なる場合が
ございます。
※2日前 17時までの予約になります。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
【いか】いくら【鮭】【さば】
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【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

メニュー名:縁樹〜enju〜

期間:2024年5月1日〜2024年6月30日ま
で
料金:9,020円

■お品書き

先付け アスパラ豆腐 ホワイトアス
パラ
雲丹 美味出汁 山葵オードブル 季節の魚介とお野菜の前菜
仕立て
ニューサマーオレンジの
爽やかなドレッシングで

造り みはからい

温物 蓮根饅頭
海老 枝豆 銀鮎 山葵ヴィアンド 静岡県産牛ロースのポワレ
赤ワインガーリックの和風ソー
ス

食事 白飯 赤出汁 香の物

デザート ぐり茶のミニパルフェ
本日のアイスを添えて※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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
【いか】いくら【鮭】【さば】
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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。



Soixante スワサント 和洋折衷

メニュー名: **お子様和洋コース【7～12才向け】**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 4,840円



Cent Quarante サンカラント

メニュー名: **和洋御膳**

期間: 2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金: 6,050円



■お品書き

- 二段箱
- ・アスパラ豆腐 ホワイトアスパラ
 - 雲丹 美味出汁 山葵
 - ・季節の饅頭 ・お造り ・鯖木の芽焼
 - ・初夏の野菜と生ハムのサラダ仕立て
 - ・旬の魚介マリネ 梅風味
- メイン
- 静岡国産牛のポワレ
赤ワインガーリックの和風ソース
- お食事
- 白米 香の物 味噌汁
- デザート
- 滑らか杏仁豆腐と
南国フルーツのジュレ

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉【豚肉】あわび
いか いくら 鮭【さば】
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
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

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。



Cent Quarante サンカラント

メニュー名: 高原ディナーbuffe

期間: 2024年4月1日～2024年12月27日まで

料金: 13才以上 6,050円
70才以上(シニア) 5,500円
7～12才 3,630円
4～6才 2,530円

メニュー名: お子様御膳

期間: 2024年1月4日～2025年3月31日まで

料金: お子様御膳(7～12才向け) 3,630円
お子様御膳(4～6才向け) 2,530円



ランチメニュー

メニュー名:
天城紅姫あまごと季節野菜の天井
期間:2023年6月1日～2024年7月12日まで
料金:2,200円

メニュー名:**駿河湾産釜揚げしらす丼**
期間:2023年6月1日～2024年7月12日まで
料金:1,980円

メニュー名:**ビーフカレー**
期間:2023年4月1日～2024年7月12日まで
料金:ビーフカレー 1,540円

メニュー名:**ミートソーススパゲティ**
期間:2023年4月1日～2024年7月12日まで
料金:1,760円



朝食

メニュー名: **朝食 ブッフェ**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 13才以上 2,695円
7～12才 1,705円
4～6才 1,100円