



Soixante スワサント 和食

メニュー名: 夕星〜ゆうづつ〜

期間: 2024年7月1日〜2024年8月31日まで
料金: 9,020円

■お品書き

- 突出し 冷製玉蜀黍豆乳流し
雲丹 小蕃茄 オクラ 花穂
- 椀盛り 清汁仕立て
鱧真丈 小豆 枝豆 柚
- お造り みはからい
- 煮物 夏野菜の冷やし煮物
楓冬瓜 南京 海老芝煮
小玉蜀黍
- 焼物 鮎塩焼き
谷中生姜 青唐焼き浸し
丸十密煮 酢橘
- 酢の物 焼霜帆立黄身酢掛け
蓴菜 胡瓜 茄子
- 食事 白飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 冷やしぜんざい
ぐり茶羊羹 西瓜
白玉 粒あん

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/28(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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。



Soixante スワサント フレンチ

メニュー名:レセント〜recent〜

期間:2024年7月1日〜2024年8月31日まで
料金:9,020円



■お品書き

オードブル 夏野菜とプロシュート
本日のフロマージュ

デジューム 旬の魚介のパート・フィロ包
み焼き
バルサミコ酢のソース

スープ 三島産のカボチャを使った
冷製スープ

ポワソン 近海伊佐木のソテー
レモンとケッパーのソース

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鴨のコ
ンフィ
ソース・シャスール

デザート 桃のコンポート
赤ワイン風味
お好みのアイスをチョイスし
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。
※7/28(土)〜8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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】バナナ 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：
和洋コース特別メニュー～静岡産和
牛・浜名湖産鰻堪能コース～
期間：2024年6月23日～2024年7月26日まで
料金：16,500円



■お品書き

- 突出し 炙り金目鯛
翡翠茄子 雲丹 煎り酒ジュレ 山葵
- オードブル 蝦夷鮑と初夏の静岡野菜の
ココット焼き
アメーラと焦がしバター醤油の
ソース
- お造り みはからい
- ポワソン 近海鮎魚女のポワレ
二色のソース
- 温物 夏野菜の冷やし煮物
冬瓜 小玉蜀黍 南瓜
海老芝煮 振り柚子
- ヴィアンド お楽しみな具材を包み込んだ
静岡育ち和牛肉
シャトー・ヌフ・デュ・パプの
ソース
- お食事 浜名湖産鰻と天城産本山
葵
土鍋御飯 茶漬け出汁 葱
針海苔
- デザート ニューサマーオレンジを使っ
た
パイナップルのコンポートと
そのジュレ

※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

メニュー名：旬恵～megumi～
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：12,705円



■お品書き

- 突出し 甘鯛東寺蒸し
湯葉 銀鮓 山葵
- デジューム 蝦夷鮑のココット焼き
エスニック仕立て
- スープ 県内産完熟トマトのスープ
- 造り みはからい
- 煮物 鰻冬瓜博多仕立て
蓴菜 オクラ
- 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
・テリヤキ風ソース
・赤ワインおろしポン酢
・シャスールソース
- お食事 蟹と玉蜀黍の土鍋御飯
赤出汁 香の物
- デザート シャインマスカットと白あんの
取り合わせ

※2日前 17時までの予約になります。

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。

※7/28(土)～8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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7月1日～2024年8月31日まで
料金：9,020円



■お品書き

- 先付け 冷製玉蜀黍豆乳流し
雲丹 小蕃茄 オクラ 花穂
- オードブル パイナップルでコンフィにした
地養鶏の前菜仕立て
カプレーゼ風
- 造り みはからい
- 煮物 夏野菜の冷やし煮物
楓冬瓜 南京 海老芝煮
小玉蜀黍
- ヴィアンド 静岡産国産牛フィレ肉のポ
ワレ
赤ワイン入りおろしポン酢を
添えて
- 食事 白飯 赤出汁 香の物
- デザート シャインマスカットと白あんの
取り合わせ

※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。

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7月1日～2024年8月31日まで
料金:6,050円



■お品書き

二段箱 ・冷製玉蜀黍豆乳流し
・季節の饅頭
・鱸ぐり茶塩焼き
・お造り
・鴨のコンフィ サラダ仕立て
・魚介のマリネ

メイン 静岡国産牛のグリエ
テリヤキ風ソース

お食事 白米 香の物 味噌汁

デザート オレンジのババロア
ヨーグルト風味

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。
※7/28(土)～8/25(日)は特定期間のため、こちらのメニューはご利用頂けません。ご了承ください。

【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 バナナ 【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。



Cent Quarante サンカラント

メニュー名: 高原ディナーbuffet

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