



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：2024年4月1日～2024年5月31日まで
料金：前日18時までの要予約 12,100円



- お品書き
- アミューズ 鯖の燻製と野菜のグレッグ
- 前菜 河豚皮雲和え
うすい豆腐
黒ミル貝のぬた 分葱 辛子酢味噌 赤芽
- オードブル 子羊の腿肉のロティ 茄子のフリットとシジミのジュ
- 造り 旬の魚盛り合わせ
芽物一式
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ
2種の”明治醤油”と
- 魚料理 鯖菜種焼き 明日葉天ぷら
筍
- 食事 峯野牛の寿司
サクサク醤油 山葵 卸しポン酢
赤出汁
- デザート 苺のシュークリーム
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。
※4/6,13,20,5/11,18,25の土曜日のコースは、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：**洋食 響〜シンフォニー〜**
期間：2024年4月1日～2024年5月31日まで
料金：前日18時までの要予約 9,680円



- お品書き
- アミューズ 鯖の燻製と野菜のグレッグ
- プルミエ 春キャベツのラグーとフォアグラのポワレと生ハムと
- ドゥジェーム 子羊の腿肉のロティ 茄子のフリットとシジミのジュ
- ポワソン 白身魚と”あおさ”のミルフィーユ
蟹のクレームドトマト
- ヴィアンド 黒毛和牛のステーキ
2種の”明治屋醤油”と雲丹
- デザート 苺のシュークリーム
パン
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。
※前日18:00までの要予約

【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。

メニュー名：
＜浜名湖産・養殖＞うな重コース
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：7,810円



- お品書き
- お造り 旬のお造り盛り合せ
- 鰻重 浜名湖産・養殖うな重
- 汁物 肝吸い
- 香物 香の物
- デザート ブラマンジェ
コーヒー・紅茶・ハーブティー

【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。



コース料理

メニュー名:和洋折衷 はまゆう

期間:2024年4月1日～2024年5月31日まで
料金:7,260円

■お品書き

オードブル 鯖の燻製と新玉葱
蛸烏賊と数の子のアヒージョ
カマンベールと生ハムのカ
プレーゼ
野菜のグレッグ

造り 旬の魚3点盛り
芽物一式

ポワソン 白身魚のポワレ 蟹のクレ
ームドトマト
春キャベツと白海老のパス
タ

煮物 蓬豆腐 鯖煮卸し
小口葱 おろし生姜 大根
卸し 青唐

ヴィアンド 牛フィレ肉のペルシャード
和風ソース

食事 浅利御飯 赤出汁 香の物

デザート 桜のブラマンジェ

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。

メニュー名:遠州御膳

期間:2024年4月1日～2024年5月31日ま
で
料金:6,270円

■お品書き

先付 黒湯葉 雲丹
龍甲飴 山葵

造り 旬の鮮魚二点盛り
芽物一式

煮物 峯野牛ネックの煮込み
絹さや

焼八寸 鰻蒲焼き

揚物 鮑天婦羅 酢橘 塩

食事 白御飯 赤出汁 香の物

デザート 桜のブラマンジェ

※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。

メニュー名:

お子様メニュー<ジュニアコース>

期間:2024年4月1日～2024年7月18日ま
で
料金:3,630円

■お品書き

オードブル 赤富士鱒のマリネ

スープ コーンスープ

メイン ハンバーグor牛フィレ肉の
ステーキ
和風ソースorデミグラスソー
ス
ポテトフライ

サラダ

食事 パンorライス

デザート ジュニアデザート

※写真はイメージとなります。

【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：
お子様メニュー<チャイルドコース>
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：2,178円



■お品書き

お子様プレートポテトフライ・カレー・サ
ラダ・エビフライ・マグロ
メンチ串カツ・チキントマ
トクリーム煮・ハンバー
グ

スープ コーンスープ
デザート チャイルドデザート

※写真はイメージとなります。

【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】【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。

メニュー名：
お子様メニュー<キッズプレート>
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：1,089円



■お品書き

お子様プレートカレー・鶏の唐揚げ・ポ
テトフライ

スープ コーンスープ
デザート キッズデザート

※写真はイメージとなります。

【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】【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。



buffet・バイキング

メニュー名：
【リニューアルOPEN】ディナーbuffet
期間：2024年3月8日～2024年8月31日まで
料金：13才以上 6,270円
70才以上 5,720円
7～12才 3,630円
4～6才 2,420円

メニュー名：
【リニューアルOPEN】お部屋に持ち帰りdeディナーbuffet
期間：2024年3月8日～2024年8月31日まで
料金：13才以上 6,050円
70才以上 5,500円
7～12才 3,410円
4～6才 2,200円



ルームサービスディナー

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞和牛ロースセット
料金：9,680円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】和牛ロース

【ご飯もの】 ご飯・赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【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。

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞浜名湖産鰻重セット
料金：8,470円
特上（鰻2倍）に変更可能 10,285円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】うな重

【ご飯もの】 赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【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。

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞三河ビーフのローストビーフセット
料金：7,260円



■お品書き

【前菜の籠】 ・オードブル三種
・煮物
・お造り

【メインのお重】三河ビーフのローストビーフ

【ご飯もの】 ご飯・赤出汁・香の物

【デザート】 季節のデザート

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【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。



ルームサービスディナー

メニュー名：
月曜～木曜限定＜お部屋で＞お子様
セット
料金：3,630円



■お品書き

【メイン】 ハンバーグ ポテトフライ

【副菜】 海老グラタン

【ご飯もの】紅富士鱒の手毬寿司 サラ
ダ

【デザート】季節のデザート
オレンジジュース

除外日：ディナーブッフェ開催日（毎週金曜日・
土曜日・日曜日）
と4/26～5/5、6/9～13（休館日）

【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
くろみ 【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。



低アレルギー対応メニュー

メニュー名：
28品目対応お子様メニュー(夕食和洋)
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：2,420円



■お品書き

スープ	コーンポタージュ
サラダ	メランジェサラダ 人参ドレッシング
メインプレート	とろけるホホワイトグラタン 白身フライ トマトスーゴ まんまるじゃがいもとひじきコロッケ
食事	野菜とひよこ豆のカレー 白ごはん
ジュース	ぶどう100%ジュース
フルーツ	三種盛り合わせ

※写真はイメージとなります。

メニュー名：**28品目対応大人メニュー(夕食和洋)**
期間：2024年4月1日～2024年7月18日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜	てっさ 人参ドレッシング
スープ	ヴィーガンコンソメスープ 鰯白焼き炙り
焼物	甘鯛のソテー トマトスーゴ
魚料理	鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ
食事	炊き込みご飯
フルーツ	盛り合わせ

※写真はイメージとなります。



朝食

メニュー名:

【リニューアルOPEN】朝食buffet

期間:2024年3月8日～2024年12月31日まで

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



ケーキ

メニュー名:

お祝いケーキ ★3日前までの要予約

期間:2024年1月1日～2024年8月31日まで

料金:2～3名様用(9cm)3号 2,420円～
3～5名様用(12cm)4号 3,388円～
6～8名様用(15cm)5号 4,235円～
8～12名様用(18cm)6号 6,050円～