

メニュー名：潮騒～しおさい～

期間：2026年3月2日～2026年7月16

日まで

料金：6,600円



お品書き

和洋創作前菜 盛り合せ

海の幸 御造り盛り合せ

本日の椀物

ふじのくに夢ハーブ豚の煮込

み白みそ仕立て

御飯 汁物 香の物

季節の果物

オリジナルブレンドコーヒー  
又は 静岡県産 和紅茶

【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。

メニュー名：蒼海～そうかい～

期間：2026年3月2日～2026年7月16

日まで

料金：9,900円



お品書き

和洋創作前菜 盛り合せ

海の幸 御造り盛り合せ

本日の椀物

駿河湾産 白身魚とズワイガニの牧之原米粉  
のフリット 抹茶塩添え

鴨のロースト～柚子こしょうのソース～

御飯 汁物 香の物

季節の果物

オリジナルブレンドコーヒー 又は 静岡県産  
和紅茶

【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。

メニュー名：Bonheur～ポヌール～

期間：2026年3月2日～2026年7月16

日まで

料金：6,600円



お品書き

ひと口のお楽しみ

美味鳥とネギのテリーヌ～牧之原みかんを  
使ったマスタードソース～

本日のスープ

ふじのくにいきいきポークのロースト～コ  
ルニシヨンのクリームソース～

季節のデザート

御前崎天然酵母パン

オリジナルブレンドコーヒー 又は 静岡県産  
和紅茶

【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。

メニュー名：Douceur～ドゥシュール～

期間：2026年3月2日～2026年7月16

日まで

料金：9,900円



#### お品書き

ひと口のお楽しみ

美味鳥とネギのテリーヌ～牧之原みかんを使ったマスタードソース～

本日のスープ

駿河湾産 白身魚とズワイガニの牧之原米粉のフリット 抹茶塩添え

お口直しの一品

牛タンの赤ワイン煮込み

季節のデザート

御前崎天然酵母パン

吉田町産荳胡麻オイル

オリジナルブレンドコーヒー 又は 静岡県産和紅茶

#### 【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 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。