



グリルフレンチ コート・エ・シエル

おすすめ

メニュー名：Jacaranda ～ジャカラ
ンダ～
【シェフズテーブル】
期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：23,100円



■お品書き

静岡遠洋マグロの柚子胡椒

アミューズ

一皿目の オードブル
和牛肉とじゃが芋のパイ

二皿目の オードブル
駿河湾産アオリイカ 胡瓜のムースと伊豆レモン

三皿目の オードブル
ホワイトチェリバリー鴨の羽根付きラビオリ
熱海ニューサマーオレンジ

四皿目の オードブル
帆立貝とズッキーニを纏った駿河湾産の車エビ

五皿目の オードブル
深緑のパリブレスト

スープ
静岡県産トマト冷製スープ
静岡県産ベニガラエビのカクテル
天竜川のハルキャビア

お魚料理
甘鯛の備長炭焼き 焼き茄子添え

お肉料理
北海道赤平産 交雑サフォーク仔羊背肉のロティ
浅葱ハーブドレッシング

おすすめ

メニュー名：Bougainvillier ～ブーガ
ンヴィエ～【シグネチャーコース】
期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：15,950円



■お品書き

アミューズ
静岡遠洋マグロの柚子胡椒

一皿目の オードブル
サザエと雲丹のプディング

二皿目の オードブル
伊東産椎茸とフォアグラのラビオリ

スープ
グリーンアスパラガスのパリ・ソワール

お魚料理
静岡県産スズキのコンフィ
オリーブのムース

お肉料理
静岡するが牛ロースのロティ

デザート
静岡県産ブルーベリーと
ホワイトチョコレートの
クレーム

小菓子
小菓子三種

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】

メニュー名：Protea ～プロテア～
【ライトコース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：11,550円



■お品書き

アミューズ
静岡遠洋マグロの柚子胡椒

オードブル
深緑のパリブレスト

お魚料理
伊東産金目鯛 鮑 帆立
貝のパイ包み

お肉料理
静岡するが牛ロースのロティ

デザート
玉蜀黍のロワイヤル 焦
がし麦の香り

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。

デザート マンゴーのヴェルデー
ピスタチオのアイスクリーム
小菓子 小菓子三種
コーヒー・紅茶・ハーブ
ティー

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。

※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。



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名：お子様Bコース

料金：2,970円



■お品書き

コーンスープ

国産牛のハンバーグ

フライドチキン・えびフ

ライ・ポテト

ケチャップライス・タコ

さんウインナー

季節の野菜

マカロニグラタン

デザート盛合わせ

リンゴジュース

※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

【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 パチナ
【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：海輝-Kaiki-【シグネチャーコース】
期間：2026年6月1日～2026年8月31日まで
料金：11,550円



■お品書き

- 先附 金時草浸し
無花果ワイン煮
トマトのコンソメ仕立て
- お椀 ※お選びいただけます
玉蜀黍の摺り流し(冷製)
とうもろこしの真丈(+770円)
鰯と鰯真丈清汁仕立て(+1,320円)
- お造り 本日のお造り
- 揚物 季節の天婦羅
海老 太刀魚 茄子
ヤングコーン 青唐
- 主菜 ※お選びいただけます
富士山サーモン味噌漬け
牛たん味噌煮込み
鮎の塩焼き(+1,320円)
海老と鰯の和風出汁仕立て(+1,375円)
黒毛和牛サーロインの炭火焼き(+2,200円)
金目鯛の昆布出汁蒸し(+3,850円)
金目鯛の煮付け(+3,850円)

メニュー名：和牛しゃぶしゃぶ
期間：2026年6月1日～2026年8月31日まで
料金：11,550円



■お品書き

- 先附 金時草の浸し 湯葉豆腐 汲み湯葉
枝豆
- お造り替 わり 鮪と鯛のカルパッチョ
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し
ふかひれ鰓
- 肉／野菜 黒毛和牛サーロイン
白菜 水菜 えのき 椎茸 長葱
豆腐
人参 大根 湯葉 粟麩 葛切り
しゃぶ餅
- 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。

メニュー名：【期間限定 7月1日～8月31日】
涼香御膳〜りょうか〜
期間：2026年7月1日～2026年8月31日まで
料金：8,800円



■お品書き

- 先附 あかもくと長芋の吸いとろろ
湯葉豆腐 青菜の浸し
- お造り 本日のお造り
- 蒸し物 冷やし茶碗蒸し 桜海老入り
- 焼物 富士山サーモン味噌漬け
- 揚物 天婦羅盛り合わせ
- 煮物 玉蜀黍饅頭
金目鯛の煮付け
- 食事 玉蜀黍の御飯 止め椀
香の物
- 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
※3日前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。

食事 ※お選びいただけます
白御飯 止め椀 香の物
握り寿司 止め椀(+1,320
円)
鰻の蒸籠蒸し 止め椀
香の物(+2,420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

【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(大)

期間：2025年7月1日～2025年3月31

日まで

料金：4,730円



■お品書き

ナポリタン 唐揚げ ポ
テトフライ
ハムカツ ポテトサラ
ダ
デミグラスハンバーグ
お造り盛り合わせ
茶碗蒸し
白ご飯 赤出汁
アイスクリーム

※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

【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：お子様膳(小)

期間：2025年7月1日～2025年3月31

日まで

料金：2,970円



■お品書き

ナポリタン チキンナゲッ
ト ポテトフライ
ウインナー ポテトサラ
ダ
デミグラスハンバーグ
鰯のお刺身
茶碗蒸し
鰯と胡瓜の海苔巻き 赤
出汁
アイスクリーム

※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

【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：【期間限定 7月1日～
数量限定】
おたのしみばこ付き お子様膳
期間：2026年7月1日～2026年8月31
日まで
料金：お子様膳(大) 4,730円
お子様膳(小) 2,970円



メニュー名：【期間限定 7月1日～8月31日】
今年の夏も！！
MEGAジョッキで乾杯♪
期間：2026年7月1日～2026年8月31日まで

メニュー名：【期間限定 8月31日まで延長】
buffet飲み放題メニュー
期間：2026年1月13日～2026年8月31日まで
料金：4,400円

メニュー名：夕食buffet
期間：2025年4月15日～2025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



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：和朝食御膳

期間：2026年7月1日～2026年9月30
日まで
料金：3,630円

■お品書き

お膳 小鉢いろいろ
 玉子料理
 豆腐料理
 煮物料理
 白御飯 または かつお節御飯 または お粥
 焼海苔
 味噌汁
 香の物

焼き魚 鰯 または 鮭
 または 大鰯(+660円)

デザート きなこぷりん

ジュース 野菜ジュース

※1泊2食付きプランをお申込みの方は、差額
 料金が発生いたします。
 ※休館日を除く

【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。

メニュー名：和朝食お子様膳

期間：2026年1月16日～2026年3
月31日まで
料金：1,980円

■お品書き

お膳 しらす御飯 汁物
 鶏の唐揚げ エビフライ
 ウィンナー フライドポ
 テト
 ポテトサラダ ミニトマ
 ト

焼き魚 鰯 または 鮭

デザート 本日のデザート

ジュース 野菜ジュース

※休館日を除く

【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。



朝食

メニュー名：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



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