



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

二皿目の
オードブル

三皿目の
オードブル

四皿目の
オードブル

五皿目の
オードブル

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
静岡県産マグロの柚子胡椒

一皿目の
オードブル

二皿目の
オードブル

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 パナナ
【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
深緑のパリプレスト
ル

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 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。

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	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。
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
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 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。



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。



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)
海老と鯛の和風出汁仕立て(+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 鮪と鯛のカルパッチョ
わり
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し
ふかひれ飴
- 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



8月のレストランメニュー

VIALA annex 熱海伊豆山

〒413-0002
静岡県熱海市伊豆山824-5
TEL.0557-80-0105



buffet オリーヴァ

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
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
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buffet

期間：2026年4月15日～2029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～2022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～2022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～2022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～2024年3月31日

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～2024年3月31日

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～2024年3月31日

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