



青-AO-

メニュー名：Reflet -ルフレ- 【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：18,150円



■お品書き

アミュー 地殻〜4プレートの出会い〜ズ

オードブ 功刀鰯
ル

スープ 長谷川農産マッシュルーム

逸品 三島産 皮付きヤングコーン

魚料理 狩野川産 鮎 静岡メロン

肉料理 和牛ダイヤモンド富士
(WAGYU DIAMOND FUJI)

食事 冷製パスタ 桃

デザート 沖縄産パイナップル

小菓子

【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：Vent vert -ヴォンペール- 【ライトコース】

期間：2026年6月1日～2026年8月31

日まで

料金：12,650円



■お品書き

アミュー 地殻〜4プレートの出会い〜ズ

前菜 鮑 椎茸

スープ 長谷川農産
マッシュルーム

魚料理 鱸

肉料理 和牛ダイヤモンド富士
(WAGYU DIAMOND FUJI)

デザート マンゴー

小菓子

【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：Léger Vent vert -レジェヴォンペール-

期間：2026年6月1日～2026年8月31

日まで

料金：9,350円



■お品書き

アミュー 三島産ゴールドラッシュ
ズ

前菜 鮑 椎茸

スープ ガスパチョ コンソメ

メイン料理 お好みの料理を1点お選びください

1. 鮮魚のポワレ
2. 浜名湖産 一本鰻
3. 相州牛のローストビーフ
4. 伊豆産蝦夷鮑 +1,650円
5. 和牛ダイヤモンド富士 (WAGYU DIAMOND FUJI) のステーキ +2,750円

デザート マンゴー

【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。



青-A0-

メニュー名：和み御膳～金目鯛煮付け～

期間：2026年6月15日～2027年3

月31日まで

料金：9,350円



■お品書き

先附 胡麻豆腐 順才 天豆蜜煮
マイクロトマト 美味出汁 山葵

前菜 玉蜀黍と枝豆チーズふくさ
海老芝煮
バイ貝旨煮
小茄子の阿蘭陀煮
衣被ぎ

サラダ 生ハムサラダ
ドレッシング

温物 金目鯛煮つけ 大根 椎茸 牛蒡 圭円もみじ魅獅子唐

薬味 笹打ち葱 針生姜 七味

揚げ物 おから御欠揚げ 青さ塩

食事 白飯 赤だし 香の物

お供 じゃこ山椒煮

水菓子 季節のくだもの

【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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



青-A0-

メニュー名：お子様メニュー(7
歳～12歳向け)

期間：2025年1月18日～2026年9
月18日まで
料金：7,700円

メニュー名：お子様メニュー(4
歳～6歳向け)

期間：2025年3月1日～2027年3月31
日まで
料金：3,850円

メニュー名：ショートケーキ/フルー
ツタルト

期間：2025年5月1日～2027年3月31
日まで
料金：3,300円～



夕食ルームサービス

メニュー名：ルームサービス
Léger Vent vert -レジェ ヴォン
ベール-

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：9,350円



■お品書き

アミュー 三島産ゴールドラッシュ
ズ

前菜 鮑 椎茸

スープ ガスパチョ コンソメ

メイン料 お好みの料理を1点お選びくださ
理 い

- 1.鮮魚のポワレ
- 2.浜名湖産 一本鰻
- 3.相州牛のローストビーフ
- 4.伊豆産蝦夷鮑 +1,650円
- 5.和牛ダイヤモンド富士（WAGYU
DIAMOND FUJI）のステーキ
+2,750円

デザート

【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：ルームサービス 和み
御膳～金目鯛煮付け～

期間：2026年6月15日～2027年3
月31日まで
料金：9,350円



■お品書き

先附 胡麻豆腐 順才 天豆蜜
煮
マイクロトマト 美味出
汁 山葵

前菜 玉蜀黍と枝豆チーズふく
さ
海老芝煮
バイ貝旨煮
小茄子の阿蘭陀煮
衣被ぎ

サラダ 生ハムサラダ
ドレッシング

温物 金目鯛煮つけ 大根 椎
茸 牛蒡 圭円もみじ魅
獅子唐

薬味 笹打ち葱 針生姜 七味

揚げ物 おから御欠揚げ 青さ塩

食事 白飯 赤だし 香の物

お供 じゃこ山椒煮

水菓子 季節のくだもの

【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、【 】でくくられたアレルギー
物質が含まれております。



夕食ルームサービス

メニュー名：お子様夕食ルームサー
ビス(7歳～12歳向け)

期間：2025年1月18日～2026年9

月18日まで

料金：7,700円

メニュー名：お子様夕食ルームサー
ビス(4歳～6歳向け)

期間：2025年1月18日～2027年3

月31日まで

料金：3,850円



8月のレストランメニュー

VIALA箱根湖悠

〒250-0522
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根字大
芝93-12
TEL.0460-83-7109

デリカテッセン

メニュー名：デリカテッセン

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,750円～



朝食

メニュー名：朝食 和・洋プレー
ト+セミブッフェ

期間：2026年1月18日～2027年3
月31日まで

料金：大人 料金 3,960円
お子様料金 2,915円

メニュー名：和・洋朝食ルームサー
ビス

期間：2026年1月18日～2027年3
月31日まで

料金：大人 料金 3,960円
お子様料金 2,915円



夏季限定テイクアウト

メニュー名：浜名湖産うなぎ重
期間：2026年7月18日～2026年8
月31日まで
料金：7,700円

メニュー名：和牛ダイヤモンド富士
(WAGYU DIAMOND FUJI) ステー
キ重
期間：2026年7月18日～2026年8
月31日まで
料金：7,700円

メニュー名：フライバスケット
期間：2026年7月18日～2026年8
月31日まで
料金：5,500円



低アレルギーメニュー

メニュー名：低アレルギー対応 夕食大人コース

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：低アレルギー対応 夕食お子様コース

期間：2025年3月1日～2027年3月31日
まで
料金：2,662円

メニュー名：低アレルギー対応朝食大人メニュー

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：低アレルギー対応朝食
お子様用メニュー

期間：2025年10月1日～2027年3月31日
まで
料金：1,650円