



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9月1日～2026年11
月30日まで
料金：23,100円



■お品書き

かつお ビーツ

アミュー
ズ

一皿目の あわび 舞茸

オードブ
ル

二皿目の ずわいがに カリフラワー

オードブ
ル

三皿目の 秋刀魚 秋茄子

オードブ
ル

四皿目の 静岡地鶏 もも肉コンフィ

オードブ
ル

五皿目の フォアグラ 柿 スパイ

オードブ
ス

ル

スープ コンソメスープ 松茸
はまぐり

お魚料理 甘鯛 原木椎茸 伊豆柑
橘

お肉料理 肉

デザート シャインマスカット ソー
テルヌ ミント

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

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9月1日～2026年11
月30日まで
料金：15,950円



■お品書き

アミュー かつお ビーツ

ズ

一皿目の ずわいがに ポワロー

オードブ

ル

二皿目の どんこ椎茸 鹿

オードブ

ル

スープ 栗 根セロリ

お魚料理 金目鯛 ブイヤベース

お肉料理 静岡するが牛背肉のロティ

デザート 洋ナシ カシス ヘーゼ
ルナッツ

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

メニュー名：Protea ~プロテア~
【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：11,550円



■お品書き

アミュー あわび 舞茸
ズ

オードブ さんま 柑橘
ル

お魚料理 甘鯛 茄子 フォアグラ

お肉料理 国産牛ロース 伊豆きの
こ

デザート マロン パッションフルー
ツ

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。

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、【 】でくられたアレルギー
物質が含まれております。

【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。



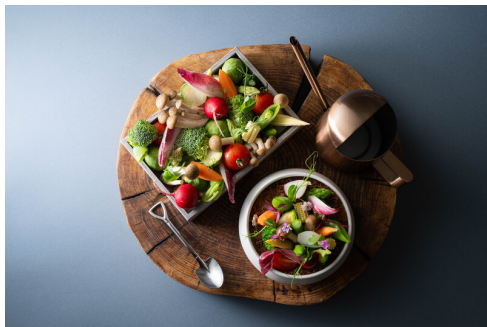
グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名：【期間限定 9月19日～10月31日】

～ ちいさな魔法の探検隊と5つの宝物～ 【シグネチャーキッズメニュー】

期間：2026年9月19日～2026年10月31日まで

料金：5,500円



■お品書き

～はじめ 収穫体験「ちいさな菜園」りの森～ サラダ

～色のな 魔法のカラフル野菜ポターい湖～ ジュ

～秘密の 隠された海の財宝宝箱～

～伝説の マグマが溢れ出すハンバー火の山～ グ

～ちいさ 白いキャンバス～絵の具な芸術家～を添え～

～魔法の 果実の汁しずく～

販売施設にて同一メニューを基本とし販売いたしますが、一部施設ではメニュー内容が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。
(販売およびメニュー詳細については、各現地へお問い合わせください)

大人の方のご利用はご遠慮いただいております。

28品目アレルギーをお持ちの方は、低アレルギーメニューの提供となります。

ご理解いただきますようお願い致します。
当日ご申告のアレルギー食材及び苦手食材につきましては、対応いたしかねます。

予めご了承ください。
画像はイメージです。

【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】 【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

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

さんウィンナー

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 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。

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9月1日～2026年11月30日まで
料金：11,550円

■お品書き

- 前菜 五穀米の味噌和え
焼きのこ 長茄子煮浸し
- お椀 お選びいただけます
きのこのすり流し
萩真丈清汁仕立て(+1,320円)
松茸土瓶蒸し(+3,250円)
- お造り 本日のお造り
- 揚物 秋野菜の天婦羅
- 主菜 お選びいただけます
かますの塩焼き
牛たん煮込み
鯛と海老の和風出汁仕立て(+1,375円)
近江鴨の炭火焼き(+1,936円)
静岡県産牛フィレの炭火焼き(+2,530円)
金目鯛の煮付け(+3,850円)
- 食事 お選びいただけます
白御飯 止め椀 香の物
栗おこわ 止め椀 香の物(+880円)
にぎり盛合せ 止め椀(+1,936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】

メニュー名：和牛しゃぶしゃぶ

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：11,550円

■お品書き

- 先附 青菜の浸し 銀杏豆腐
きのこのおろし和え
干し柿チーズ 焼き目栗
丸十公孫樹 紅葉 蓮根
煎餅
- お造り 本日のお造り
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し
- 肉/野菜 黒毛和牛ロース
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：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。

■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(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

鮪のお刺身

茶碗蒸し

鮪と胡瓜の海苔巻き 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 9月1日～10月31日】
咲美会席～さきみ～
期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：24,200円

メニュー名：【橙Beer のんある橙
サワー】日本料理 きらく
期間：2026年7月1日～2026年9月30日まで



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～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～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