



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

【アレルゲン情報】

■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

【アレルゲン情報】

■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。

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。

【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
または
松茸土瓶蒸し(+2,750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
富士山サーモン味噌漬け
または
牛たん味噌煮込み
または
静岡県産牛サーロインの炭火焼き(+2,530円)
または
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
または
握り寿司 止め椀(+1,980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

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
干し柿バター 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 ダイヤモンド富士サーロイン
白菜 水菜 えのき 椎茸 長葱 豆腐
人参 大根 湯葉 栗麩
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。



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～2099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

鯖のお刺身

茶碗蒸し

鯖と胡瓜の海苔巻き 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。



11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



ブッフェ オリーヴァ

メニュー名：夕食ブッフェ

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

メニュー名：【10月11月限定】ローカルブッフェフェア～A5ランク 黒毛和牛のローストビーフとHarvest All Stars～

期間：2026年10月1日～2026年11月30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：2026年10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：2026年10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：2026年10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：2026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：2026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：◆1日限定6名様 完全
予約制◆
「ATAMI Afternoon Tea
～藍と富士とさざ波～」
期間：2026年10月1日～2026年11
月30日まで
料金：1名様 4,400円

メニュー名：ラウンジ「昼食」
期間：2024年6月1日～2024年3月31
日まで

朝食

メニュー名：和朝食御膳

期間：2026年10月1日～2027年1月15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 鰹または 鮭
または 大鰹(+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】 落花生 【乳】 【小麦】 そば
【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：和朝食お子様膳

期間：2026年1月16日～2099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】 落花生 【乳】 【小麦】 そば
【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。



朝食

メニュー名：和朝食御膳

期間：2026年10月1日～2027年1

月14日まで

料金：3,630円

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～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