

Côte・Ciel  
グリルフレンチ コート・エ・シエル

おすすめ

メニュー名：カウンター席限定メニュー

Jacaranda  
【ジャカラнда 11皿】  
【シェフズカウンター】

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：23,100円



お品書き

アミュー 小さなお愉しみ

ズ

一皿目の 国産牛タンのコンフィの春キャベツ

オードブ 包み

ル

二皿目の 相模湾産 桜鯛のセビーチェ

オードブ ジンのエッセンス

ル

三皿目の ホワイトアスパラガスとホワイトチェ

オードブ リバレー生ハムのサラダ

ル

四皿目の 静岡するが牛類肉のプレゼ

オードブ

ル

五皿目の 春旬のパリプレスト

オードブ

ル

スープ 沼津産 赤座海老 桜海老の香るフラン

お魚料理 天城紅あまご円筒焼き

お肉料理 黒毛和種横濱ビーフヒレ肉のグリルフランベの演出

デザート 静岡県産 メロンと抹茶のスープ仕立て

小菓子 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

おすすめ

メニュー名：テーブル席限定メニュー

Bougainvillier  
【ブーガンヴィエ 8皿】  
【シグネチャーコース】

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：15,950円



お品書き

アミュー 小さなお愉しみ

ズ

一皿目の 駿河湾産 金目鯛の軽いスモーク

オードブ 富士宮 内房たけのこのサラダ

ル

二皿目の 蕪のロースト 滝川産 鴨のジャン

オードブ ボン

ル

スープ 沼津産 車海老のローヤル 旬菜

お魚料理 姫鯛のソテー 伊豆山レモンのエ

ミリューション

お肉料理 静岡するが牛背肉のソテー コン

ビーフのコンディマン

デザート 相模原産 鳳凰卵のパニラアイス

クリーム 春の果実と共に

小菓子 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】

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：テーブル席限定メニュー  
Protea

【プロテア 5皿】  
【ライトコース】

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：11,550円



お品書き

アミュー 小さなお愉しみ

ズ

オードブ 春旬のパリプレスト

ル

お魚料理 天然鯛と地ハマグリ 春菊

ソース

お肉料理 静岡するが牛背肉のロティ

黒梅のソース

デザート キャラメル風味のイルフロツ

タント

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。

【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：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4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：11,550円



お品書き

前菜 鮑の肝味噌仕立て 春野菜

お椀 お選びいただけます  
鯛の葛打ち  
桜海老真丈  
蛤土瓶蒸し(+1,320円)

お造り 本日のお造り

揚物 季節の天婦羅

主菜 お選びいただけます  
富士山サーモンたれ焼き  
牛すじ煮込み  
静岡県産富嶽白鶏炭火焼き  
(+1,320円)  
海老と鯛の和風出汁仕立て  
(+1,375円)  
静岡県産牛フィレ肉炭火  
焼き(+2,530円)  
金目鯛の昆布出汁蒸  
し(+4,730円)  
金目鯛の煮付け(+4,730  
円)

お食事 お選びいただけます  
白御飯 止め椀 香の物  
しらすと桜海老丼(+880  
円)  
にぎり盛合せ(+1,760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4月1日～2026年5月31  
日まで

料金：11,550円



お品書き

先附 翡翠豆腐 青菜浸し

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し  
鱈鰯鮓

肉/野菜 静岡県産和牛ロースと  
野菜のしゃぶしゃぶ

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(小)

期間：2025年7月1日～2029年3月31  
日まで

料金：2,970円



お品書き

ナポリタン チキンナゲツ  
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。

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。



buffet オリーヴァ

メニュー名：【期間限定 6月30日  
まで延長】buffet飲み放題メ  
ニュー

期間：2026年1月13日～2026年6  
月30日まで  
料金：4,400円

メニュー名：【4月15日から】夕食  
buffet

期間：2025年4月15日～2027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



## 低アレルギーメニュー

メニュー名：【夕食】低アレルギー  
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】低アレルギー  
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】低アレルギー  
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】低アレルギー  
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4月1日～2026年6月30日  
日まで  
料金：3,630円



お品書き

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

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：【4月15日から】朝食  
ブッフェ

期間：2026年4月15日～2026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～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～2025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～2025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～2025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～2025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～2025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～2025年3月31日まで  
料金：2,916円