

遠州の旬を味わう

四季彩食

心からのおもてなしを
季節の味わいに添えて
想い出に残る遠州の味をお楽しみ下さい。

袋井観光センター



田舎会席「郷」

81-51

- かつを角煮 ●造り三種盛り ●海老真蒸揚げ／海老アーモンド揚げ ●旬の野菜の焼き合せ ●茶そば
- あさりご飯せいろ蒸し ●カニ味噌汁 ●香の物



田舎会席「味」

81-32

- かつを角煮 ●造り三種盛り ●桜海老のかき揚げ
- 旬の野菜の焼き合せ ●茶そば ●山菜ご飯せいろ蒸し
- あさり味噌汁 ●香の物

遠州袋井の
旬と味わう。



「駿河膳」

31-25

- トロまぐろ角煮 ●造り ●桜海老と野菜のかき揚げ ●茶そば
- 桜海老の炊き込みご飯せいろ蒸し
- 山海の貝たっぷりの味噌汁一人鍋 ●香の物



「さくら」

81-53

- 青菜おひたし ●造り三種盛り ●海老と白身魚のあられ揚げ
- 浜名湖産旬の魚の焼き合せ ●茶そば ●あさりご飯せいろ蒸し
- あさり味噌汁 ●香の物



「あさがお」

81-54

- 造り三種盛り ●うなぎ蒲焼き ●米茄子の木の芽田楽
- 旬の野菜の焼き合せ ●カニサラダ ●茶そば ●梅そば ●胡麻団子
- 白飯 ●吸い物 ●香の物



「もみじ」

81-55

- 山菜の佃煮 ●お造り三種盛り ●木の子と山菜のかき揚げ
- 茄子の胡麻味噌煮 ●豆乳蒸し ●カニ味噌汁 ●香の物
- くちなし菜の栗おこわせいろ蒸し ●松茸ご飯せいろ蒸し

※せいろはどちらかを選び下さい。



72-59

「料理の玉手箱」

一の重

- 生湯葉造り
- 海の幸の造り
- ずわいガニ

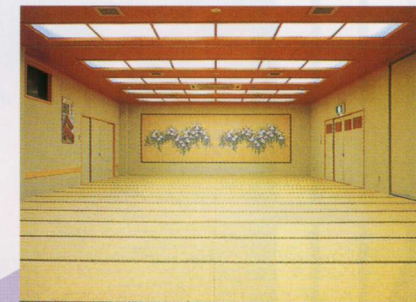
二の重

- 旬の野菜の焼き合わせ
- てんぷら盛り合わせ
- 茶そば

三の重

- トロまぐろの角煮
- イカの塩辛
- 茶碗蒸し雲丹添え
- あんみつ抹茶風味
- 山海の貝たっぷりの味噌汁一人鍋
- 白飯 ●香の物

※お座敷「雅亭」で、ごゆっくりお召し上がりいただきます。



葛蒲の間

お弁当の配達承ります。

●付近観光地 ●東名高速道路沿 浜名湖SA／牧ノ原SA／遠州豊田PA／小笠PAに配達致します。
●幕の内弁当等……八〇〇円より
●うなぎ弁当……三〇〇円より
四季に合わせたお弁当を各種取り揃えております。



「幕の内弁当」

81-04



82-57



「うなぎ弁当」

81-38

美味しくて楽しいお食事のひとときが、
旅の思い出をあざやかに彩ります。

広く明るい土産処。楽しい思い出、美味しい思い出、
たくさん用意してお待ちしております。

袋井観光センター“メロンピア袋井”は、美味しいっぱいのお土産処。お茶、
わさび、マスクメロン等、遠州地方ならではの名産品や、穫れたての海産物、製
造直売のお菓子など、お土産に最適の品々がバラエティ豊かに揃っています。

東海道のど真ん中、袋井インターをご利用の際は、是非お立ち寄りください。



遠州路の お土産

日本のちょうど真ん中、大平洋岸のあ
たたかい環境に恵まれた静岡県袋井
市一帯が、**クラウンメロン**の産地です。
すぐれた環境と培った技術を生かし、
日本一のおいしさと出荷高を誇って
います。

インターレストラン 袋井観光センター

〒437-0065 静岡県袋井市堀越538-1
TEL.0538-43-5566 (代) FAX.0538-43-5568
E-mail fukuroik@ceres.ocn.ne.jp

■営業時間／9:00～17:30 ■年中無休

■収容人員／840名 1F 畳席:140席(雅亭) 2F 椅子:80席
椅子:260席 椅子:260席
椅子:100席

■駐車場／バス25台収容可

姉妹店

袋井プリンセスホテル

〒437-0014 静岡県袋井市永楽町162 TEL.0538-43-1111 (代)

