

地産地生物語

浜名湖かんざんじ温泉

豊かな食と地域の繋がりを守る。地産地消。さらに一歩進めて…。四季折々の豊かな山海の恵みを。地元で新鮮なまま味わう。そして、その地域を知り生活を。楽しむことによって信頼が生まれる。地産地生物語…。



CHISAN CHISHOU



和室大宴会場「桜の間」3F



洋室テーブル席「蘭」3F



吹き抜けエントランス 1F



おみやげ広場「うなぎ市場」1F



浜名湖パレバル



浜松市動物園



はままつフラワーパーク



浜名湖ガーデンパーク



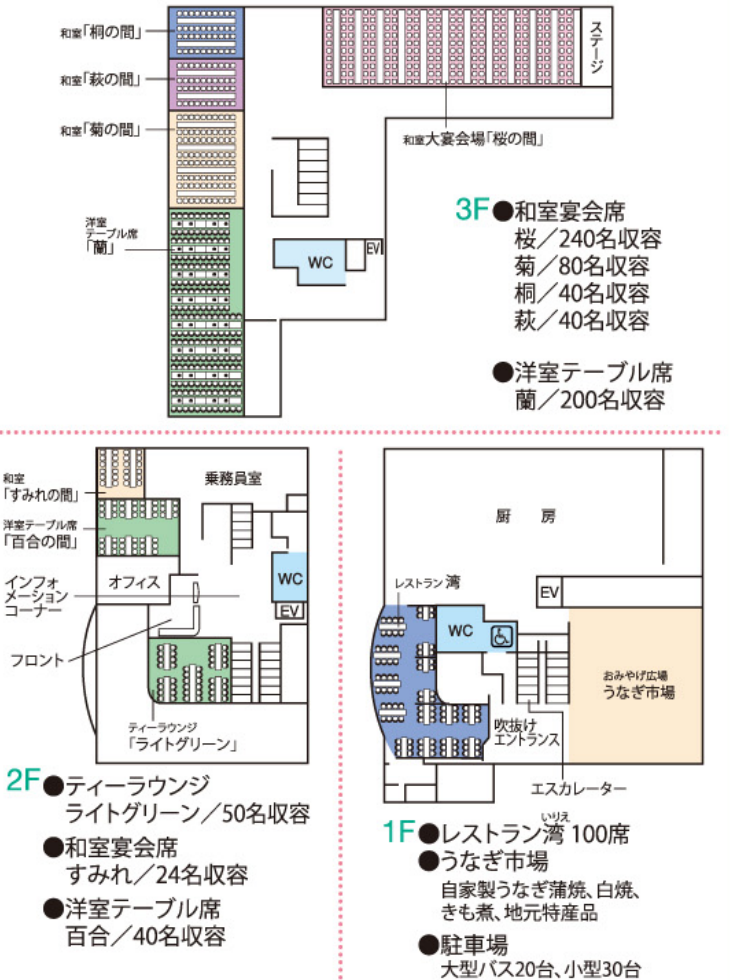
龍潭寺



浜松まつり会館

館内案内

※身障者の方にやさしい施設です。スロープ、エスカレーター、エレベーター、トイレ完備です。



*浜松西インターから15分(浜松西インターより、館山寺街道、光和整形外科折、浜名湖パレバル側)
*三ヶ日インターから20分(細江より、時わすれ開華亭左折150m)



〒431-1209
静岡県浜松市西区館山寺町1746番地の1
TEL.053-487-0039
FAX.053-487-2664
ホームページは **レストピア山崎** 検索
E-mail info@restpia.com

当店各地案内所

レストガイド TEL(052)762-3011
神奈川レストガイド TEL(045)365-2525
第一フロント TEL(054)273-1500

なにわ会 大阪事務所 TEL(06)6606-7201
なにわ会 兵庫営業所 TEL(078)371-6601
なにわ会 京都営業所 TEL(075)531-0292

京都食堂センター TEL(075)343-0466
京葉リザーブセンター TEL(0438)98-9820



ふぐ会席 3,800円 (季節限定 / 10~4月)
鉄刺、鉄皮、河豚鍋、河豚唐揚。(さば河豚)



厳選うなぎまぶし 2,600円
選び抜かれた絶品。食べ方いろいろ。



活き生き車海老会席 2,600円
活き生き車海老しゃぶ鍋と花ちらし寿司。

味・河豚・ふぐ

板前たちの目で舌で選ばれ、
磨かれたこだわりの素材を
余すところなく用いた
この一品、このひとときを
是非堪能ください。

とれたての旬の素材を板長自ら吟味し
味わい深く彩り鮮やかな
会席に仕上げました。



季
まぐれ会席
Kimagure-kaiseki

- 四、二〇〇円コース** (十四品)
- 一、先付 針魚甘酢漬け
 - 一、前菜 季節の三点盛り
 - 一、酢物 鰻酢
 - 一、焼物 遠州荒波鱧の塩焼
 - 一、造り 赤座海老と近海鱈の姿造り
 - 一、台物 静岡抹茶鮓しゃぶ鍋
 - 一、揚物 活車海老変わり揚げ
 - 一、蒸物 茶碗蒸し
 - 一、温物 三方原じゃが芋の
三ヶ日牛そぼろあん
 - 一、洋物 鰻パイ包み焼き
 - 一、水菓 静岡章姫クレープ包み
 - 一、飯物 浅蜷炊き飯
 - 一、汁物 浅蜷味噌汁
 - 一、香物 メロン漬・梅肉漬

- 三、八〇〇円コース**
先付、温物がなし(十二品)
- 三、二〇〇円コース**
先付、洋物、温物、水菓がなし(十品)



地産地生 物語
遠州灘のふぐは
十月から二月頃が
食べごろ。
あっさりとした
クセのない
淡白な旨味特徴で
天ぷら、唐揚げ、
刺身、鍋と幅広い
料理に使われ、
そのプリプリの
歯ごたえが人気です。

※旬の素材に合わせた献立の為、内容は季節により異なります。 ※ご予算に合ったお料理をおつくりいたします。

旬の山海の幸を
ふんだんに取り入れた
特選料理を囲み皆で心ゆくまで満喫。
笑顔と至福のひと時。



うなぎ重御膳「粋すい」**2,300円** 秘伝のタレで仕上げたこだわりの逸品。



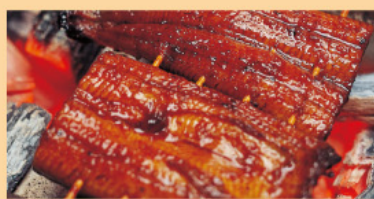
磯路会席 **2,300円** 赤座海老の姿造り。渡り蟹と浅網の鍋味噌仕立て。



さざ波ランチ **1,260円**



遠州ほく飯膳 **1,680円**
うなぎとごぼうの炊き込み郷土料理。
地元の野菜を使った具沢山の野菜みそ汁鍋。



秘伝タレで仕上げた蒲焼を、存分にご堪能ください。

浜名湖といえはうなぎで全国的に有名ですが、抵抗力を高めるビタミンA等が多く、栄養豊かな食品です。獲れたての浜名湖のうなぎは肉厚で脂が良くのっついてとても美味しいです。料理長自慢の秘伝タレで仕上げた蒲焼を、存分にご堪能ください。

地産地生
物語
—うなぎ—



あったか海鮮づくし **1,890円**
あったか海鮮鍋と浅網炊き込みご飯。



内浦会席 **1,680円**
海の幸をふんだんに獲り入れた特選料理。

※旬の素材に合わせた献立の為、内容は季節により異なります。 ※ご予算に合ったお料理をおつくりいたします。

フルーツ
デザート

Fruit Dessert

ワクワク 午後のティータイムに

フルーツパフェ作り・シュークリーム作り体験

お好みのフルーツやスイーツをのせて、自分だけのオリジナルパフェ&シューを作ってみませんか。

フルーツパフェ作り体験・シュークリーム作り体験 各**650円**

フルーツパフェ作り
シュークリーム作り
体験



フルーツデザートバイキング



ケーキ&フルーツで
楽しいひとときを
お過ごしください。

1,100円 (ドリンク付)

レストラン
湾いりえ

Restaurant Irie



ハンバーグステーキ



スパゲッティボンゴレ



シーフードカレー



レストラン湾1F



レストラン湾も
お気軽に
ご利用下さい。
いつでもお食事ができます。



和風会席
Wafu



はなやぎランチ **1,575円** 海の幸をふんだんに楽しめるランチ。

陶板焼

コース

Toubanyaki



海鮮陶板焼セット **2,100円**

陶板にお好みの旬の素材をのせて
楽しむ陶板焼コース。
素材の美味しさを
是非ご堪能ください。



浜名湖の天然物は
五月〜十月、
養殖物は
十一月〜四月が食べ頃。
淡泊で
プリプリの食感と
濃厚な旨味が
味わい深く
楽しめます。
お刺身から塩焼き、
塩ゆで、フライ、
天ぷらと
どの料理にも合う
格別な味です。

地産地生
物語
— 東海老 —

※旬の素材に合わせた献立の為、内容は季節により異なります。 ※ご予算に合ったお料理をおつくりいたします。

鰻

UNAGI 

いつでも
あつあつ



特殊装置でいつでも
あつあつのお弁当を
食べられます。
あつあつうなぎ弁当
22×16.5
1,700円

秘伝のタレで仕上げた極上の鰻。
うなぎを昔ながらの職人の技で
丁寧にお弁当に仕上げました。
贅沢な味わいをお楽しみください。



うなぎの蒲焼、白焼、鰻巻と
うなぎづくしの豪華なお弁当。
うなぎ御膳 **2,100円**



うな重弁当
1,600円



うなぎ弁当
1,100円



ほく飯弁当
900円

うなぎと
ごぼうの
炊き込みご飯の
お弁当です。



弁当 SYSTEM 完全予約制

浜名湖サービスエリア内等での受け渡しです。

ご予約を頂いたバス旅行のお弁当は
浜名湖SA、三ヶ日HIC、浜松西ICなど
周辺観光施設まで配達致します。



※旬の素材に合わせた献立の為、内容・容器等は季節により多少異なる場合がございます。 ※ご予算に合ったお弁当をお作りいたします。

自慢の
お弁当
Obentou

美味しさ
いろいろ

彩
弁当

華めぐり
25.5×17.5
850円

山海の
恵みたっぷり
華やぎ弁当

海鮮弁当
25×25
1,600円

浜しぐれ
21×21
1,050円

お茶
パック(200ml)
105円
ペットボトル
(350ml) **150円**

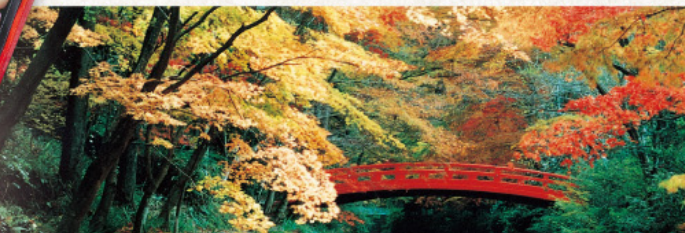
四季折々の旬の
食材を使い種類も
豊富に取り揃えました。
特選幕の内弁当
24×30 **2,100円**



栗きのこ弁当
28×18 **1,300円** (季節限定/10~12月)



桜海老
炊き込み弁当
28×18 **1,300円**



■風光明媚な浜名湖に育まれた新鮮な果物

季節限定!



いちご(章姫又は紅ほっぺ)
(季節限定/1~4月)
静岡の恵みがぎっしり詰まった大粒のいちご。
甘さと酸味の爽やかさが格別です。



ハウスみかん(季節限定/6~8月)
6~8月頃まで出荷される温室みかん。
甘くて水分が多い美味しいみかんです。



高級温室メロン
ジューシーな果汁ととろける甘さが口の中に広がります。



浜名湖・三ヶ日みかん
(季節限定/11月~冬季限定)
浜名湖三ヶ日の温暖な気候を活かし、
大切に育まれた自慢のみかんです。

■地元の穫れたて野菜

とれとれ市場



季節の野菜
詰め合せ

地元農家が丹精込めて作った野菜は新鮮で美味しいです。
※その他、地場のお土産も取り扱っております。
※果物・野菜は、季節・品物によって価格が異なります。詳しくはスタッフまでお問合せ下さい。

■遠州の美味なる地酒



遠州の地酒
遠州の地酒は大麥香り高くフルーティーな味わいが特徴です。
※名入れのオリジナル地酒承ります。

レストピア山崎オリジナル
名物お土産

お土産の配達致します。
浜名湖SA、三ヶ日IC、浜松西ICなど
周辺観光施設まで
各地域への宅配承ります。

オリジナル
お土産
Omiyage



うなぎ蒲焼
さばきたてのうなぎを、秘伝のタレで焼いた逸品。



うなぎ白焼
新鮮なうなぎをあっさり白焼に仕上げました。



きも煮
ビタミン、ミネラルが豊富で美味しいきも煮です。



うなぎ蒲焼・白焼セット
ボリューム満点セットです。



ふぐ鍋セット(季節限定/10~4月)
ふぐの醍醐味をご家庭で堪能していただける鍋セットです。



うなぎ寿司
料理長自慢のオリジナル寿司です。