

レストランガイド

※要予約(少人数から団体まで承ります)
※料理内容は季節により変更する場合があります

1F 炭火焼厨房

最大92席

家康公ゆかりの炭火焼料理。
海と山のイイトコどり!

山海の炎

フロア内にオープンキッチンをしつらえ、目の前で香ばしく焼けたアツアツの山海の串を召し上がったいただけるのが、この「炭火焼厨房」。蒲狩りが盛況だった徳川家康公が、お狩り場で召し上がったという炭火焼料理にちなみました。焼きたての串や煮、煮込みなどが食卓をそそり、まさに五感で食をお楽しみいただけます。「山海の炎」では、その名の通り海と山に恵まれた駿河の自産の食材を旬に合わせて献立にご用意。イイトコどりの大満足メニューです。

K

L

駿河の海の幸を、ふっくら
こんがり焼き上げました。

海の炎

駿河湾で採れた新鮮な魚介類を、炭火で豪快に焼いていただきます。炭火で焼くと外はパリッ、中はふっくら。素材の旨味を閉じ込めた魚の味わいです。

野趣あふれる山の味を、
お狩り場気分味わって。

山の炎

こちらは山の幸たっぷりの炭火焼。家康公がお狩り場で食したであろう野趣あふれる味を再現しました。前菜の一品一品にも家康公の好物を盛り込んでいます。

M

N

1F 2F ランチバイキング

1F 最大92席 / 2F 最大240席

絶景を眺めて、
おいしさを広げる
食べ放題!

食心忘

お寿司、茶そば、安倍川もち、地鶏、お刺身、静岡おでん、富士宮焼そば、串上り鍋などなど、静岡ならではの名物料理を取り揃えた盛りだくさんのバイキング。2階からの絶景を眺めながら、心ゆくまで食を堪能して下さい。メニューは毎月変わります。どうぞお楽しみに! ディナータイムにも承りますので、お気軽にご相談下さい。

R

1F 2F 和の物語

1F 最大92席 / 2F 最大272席

新鮮素材を使ったセットメニューが豊富!

駿河和膳

家康の好物タイの天ぷら、お刺身や焼物のマグロ、茶碗蒸しの茶そば、地鶏と季節の野菜の炊き上げ、家康ゆかりの安倍川もち、漁師が浜で食べた串上り鍋(内容は季節で変わります)など、四季に彩られた駿河の食の恵みをお届けします。

A

B

C

D

G

F

E

とろろいも膳

平安時代から「山蕪」と言われてきたヘルシーな山芋のとろろに、栗飯が古代赤米をチョイスできます。わさび醬でいただく山かけも栄養満点。静岡のとろろ汁はみそ汁で仕上げ、独特の味わいです。

ほっと鍋膳

旬の魚や野菜を盛り込んだ、お1人サイズの鍋のセットです。春は串上り鍋、夏は海鮮鍋、秋は海老鍋、冬は静岡おでんと、メインは季節によって変わります。できてアツアツの料理を、リーズナブルにお召し上がり頂けるメニューです。

季節の鍋
(春・夏・秋)H
(季節の鍋:冬)

J

I

どんぶり膳

水揚げ日本No.1を誇る清水産のマグロをたっぷり味わいたいならコレ。やわらかな甘みがあり、ご飯との相性抜群なマグロを、どんぶりで美味しくどうぞ!

茶摘み弁当

いま健康効果で注目のお茶。茶めしや茶そばなど八十八夜の茶摘みの季節感を盛り込んだ、静岡産のオリジナル弁当です。味わいもおすすめです。

P

SWEETS 14:00~16:00

魅力いっぱいの
甘いとき
おやつ時間

Q

家康が命名した安倍川もち、静岡産天然素材を使用した日本平高原アイスクリーム、季節感あふれるケーキなどをご用意。楽しいディナータイムをお過ごし下さい。



料理料金表

 風わらい、元はすむ。 月星
ふるさと広場

名前	記号	値段(円)	料理の内容
駿河和膳	A	1000	前菜、地鶏焼、天ぷら、お造り、茶そば御飯、みそ汁、漬物
	B	1200	小付、前菜、地鶏焼、天ぷら、お造り茶そば、御飯、みそ汁、漬物、安倍川餅
	C	1500	小付、前菜、地鶏焼、天ぷら、お造り、季節の鍋物茶そば、御飯、みそ汁、漬物、安倍川餅
	D	2000	前菜3種、煮物盛合せ、天ぷら、お造り、茶わん蒸し季節の鍋物、茶そば、御飯、みそ汁、漬物、安倍川餅
とろろいも膳	E	1200	前菜3種、とろろ汁、山かけ、茶そば、御飯*みそ汁、漬物、安倍川餅
	F	1500	前菜3種、とろろ汁、揚げとろろ、山かけ茶そば、御飯*、みそ汁、漬物、安倍川餅
	G	2000	前菜3種、とろろ汁、揚げとろろ、山かけ、季節の鍋物茶そば、御飯*、みそ汁、漬物、安倍川餅
※御飯は、麦飯が古代赤米をお選びいただけます。			
ほっと鍋膳		1000	茶わん蒸し、前菜、お造り、茶そば御飯、みそ汁、漬物、季節の鍋物*
	H	1200	茶わん蒸し、前菜、地鶏焼、お造り、茶そば御飯、みそ汁、漬物、安倍川餅、季節の鍋物*
※季節の鍋物/春…沖あがり鍋、夏…海鮮蒸し、秋…陶板焼、冬…静岡おでん鍋			
どんぶり膳	I	1000	まぐろ丼、小付、かにみそ汁、茶そば漬物、安倍川餅
	J	1500	まぐろ丼、季節の鍋物、茶わん蒸し、小付かにみそ汁、茶そば、漬物、安倍川餅

名前	記号	値段(円)	料理の内容
炭火焼厨房	海の炎 K	2000	前菜盛合せ、海鮮炭火焼き、茶そば、御飯みそ汁、漬物、安倍川餅、食前酒
	山の炎 L	2500	前菜盛合せ、海鮮炭火焼き、炭火かつおたたきとろろ御飯、みそ汁、漬物、安倍川餅、食前酒
	山海の炎 M	2000	前菜盛合せ、地鶏、和牛炭火焼き、茶そば御飯、みそ汁、漬物、安倍川餅、食前酒
	山の炎 N	2500	前菜盛合せ、地鶏、和牛炭火焼き、やまめ炭火焼きとろろ御飯、みそ汁、漬物、安倍川餅、食前酒
和の物語	茶摘み弁当 P	1300	前菜盛合せ、手かご茶飯、抹茶アイス茶そば、みそ汁、安倍川餅
	おやつ時間 Q	350	(1) 安倍川餅 (2) からみ餅 (3) 日本平高原アイスクリーム
ランチバイキング	食心忘 R	350	ケーキ各種
		2000	お寿司を中心としたバイキングです。内容は月によって変わります。

※記載されている料金には、消費税は含まれておりません。