

お楽しみ Course

美味しい料理と演出を、目の前でお楽しみいただけるディナーコースです。

ステーキと野菜コース

- 【黒毛和種牛サーロイン】 ￥8,800 (税込)
- 【黒毛和種牛ヒレ】 ￥12,100 (税込)
- 【国産牛サーロイン】 ￥7,700 (税込)

お肉中心のコースです。

小さなオードブル

各種ステーキ (100g)

～ 50g 単位でステーキ追加できます ～

- 【黒毛和種牛サーロイン】 50g/￥3,000 (税込)
- 【黒毛和種牛ヒレ】 50g/￥4,300 (税込)
- 【国産牛サーロイン】 50g/￥2,500 (税込)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

本日のスープ

サラダ

パン

デザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



ルモンドスプラッシュコース

￥13,000 (税込)

活きオマールを楽しめるコースです。(お二人様から承ります)

小さなオードブル

魚介のカルパッチョ

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ

本日のスープ

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

パン

デザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



おもてなしコース

￥14,500 (税込)

新鮮なホタテ貝と活きオマールが楽しめます。

小さなオードブル

魚介のカルパッチョ

魚介の鉄板焼き

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ

本日のスープ (ビスクなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

パン

デザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。

全てのコースにガーリックライス (プラス￥1,650 (税込))、花束 (プラス￥2,090～ (税込)・要予約) もご用意できます。

お楽しみ Course

美味しい料理と演出を、目の前でお楽しみいただけるディナーコースです。

アルザスコース

¥8,500 (税込)

魚介と野菜、黒毛和牛ステーキが楽しめます。

小さなオードブル

魚介と野菜のパピヨット包み焼き

本日のスープ

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜

パン

デザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



ブルターニュコース

¥11,000 (税込)

活きオマール海老、黒毛和牛ステーキが楽しめます。

(お二人様から承ります)

小さなオードブル

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

本日のスープ

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜

パン

デザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※活きオマール海老は、カナダ産天然ものを仕入れている為、天候や漁期により価格が変動することがございます。



しずおか女子きらっ☆ブランド認定商品
ようこそ静岡 お茶コース

¥ 8,800 (税込)

お茶処静岡を味わえるコースです。

オプションの静岡茶ペアリング(¥2,500~)とともにお楽しみ下さい。

<要予約> (お二人様から承ります)

静岡茶 or 静岡茶ビール 1杯

お茶のアミューズ

魚料理

ブイヤベース

静岡県産和牛ステーキ (100g)

焼き野菜

パン

お茶のデザート

静岡和紅茶 or コーヒー

※オプションの静岡茶ペアリング ¥2,500 ~と一緒にお楽しみください。



コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。

全てのコースにガーリックライス (プラス¥1,650 (税込))、花束 (プラス¥2,090 ~ (税込)・要予約) もご用意できます。

お楽しみ Course

美味しい料理と演出を、目の前で楽しみいただけるディナーコースです。

フラワースペシャルコース

¥ 10,000 (税込)

人気の生花店「はなやん」オーナー特製の花束で演出。

<要予約>お二人様から承ります。

季節のオードブル

殻入りホタテの鉄板焼き

本日のスープ (ビスクなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ (100g)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

パン

スペシャルデザート

(チョコレートメッセージのリクエストを承ります。)

スペシャルブーケ (お二人で一つ)

コーヒー or 紅茶

※ブーケの準備の為、2日前の12時までにご予約ください。
記念写真のサービスも承ります。



お子さまコース

¥ 3,500 (税込)

小学生のお子様におすすめのコースです。

季節の野菜ポタージュ

プリプリエビ料理、ポテトフライ

牛ステーキ (100g・豪州牛)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいもなど)

パン

アイスクリーム

※お好みでお飲みもの(¥420(税込)~)を承ります。



コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。

全てのコースにガーリックライス (プラス¥1,650 (税込))、花束 (プラス¥2,090 ~ (税込)・要予約) もご用意できます。