

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。

ふじがやコース

【黒毛和種牛サーロイン】 ¥8,500 (税込)

【国産牛サーロイン】 ¥7,000 (税込)

お肉中心のコースです。

小さなオードブル

各種サーロインステーキ(150g)

お肉の量・種類はお好みで下記に変更できます。

【量】200g：プラス¥1,700 (お得なコース設定です。)

【種類】黒毛和種牛ヒレステーキ(150g)：スタッフにお訪ねください。

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、白菜チーズ焼き、ハウレン草など)

季節のデザート



ルモンドスプラッシュコース

¥10,000 (税込)

活きオマールを楽しめるコースです。

小さなオードブル

海の幸サラダ

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)

お肉の種類はお好みで下記に変更できます。

ヒレステーキ(100g)：プラス¥1,200

焼き野菜

季節のデザート



50周年記念スペシャルコース

活きアワビと黒毛和牛鉄板焼きコース

¥13,000 (税込)

活きアワビと黒毛和牛ステーキが楽しめます。

※仕入れの都合の為、ご予約をお願いいたします。

小さなオードブル

活きアワビの鉄板焼き

ブイヤベース

(白身魚、ホタテ貝、さざえ、きのこ、野菜など)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

葉野菜サラダ

(サニーレタス、レタス、かいわれ、水菜など)

季節のデザート



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。全てのコースにガーリックライス (プラス¥1,300 (税込)) をご用意できます。

各コースには、パン・コーヒー or 紅茶 or 静岡茶がついております。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。

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。

50周年記念感謝コース

ブルターニュコース

¥7,900 (税込)

フォアグラ又はオマールを選べて、黒毛和牛ステーキが楽しめます。

小さなオードブル

どちらかお選びください

フォアグラのソテー、赤ワインソース

又は

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ (プラス¥600)

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)

お肉の量・種類はお好みで下記に変更できます。

【量】150g：プラス¥1,800／200g：プラス¥3,600

(↑お得なコース設定です。)

【種類】ヒレステーキ(100g)：プラス¥1,200

焼き野菜

季節のデザート



おもてなしコース

¥11,000 (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

海の幸サラダ

温製魚介のオードブル

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、ブイヤベースなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

お肉の種類はお好みで下記に変更できます。

ヒレステーキ(100g)：プラス¥1,200

焼き野菜

季節のデザート



静岡市より「しずおか女子きらっ☆ブランド」に認定

ようこそ静岡 お茶コース

¥7,000 ~ (税込)

お茶処静岡を味わえるコースです。

<要予約>お二人様から承ります。

お茶と静岡の味覚オードブル2品

本日のスープ

静岡県産牛ステーキ(100g)

焼き野菜

お茶を使ったデザート

静岡茶 (3種)

お好みで下記を追加できます。

活きオマール海老の鉄板焼き：プラス¥3,500

お茶の淹れ方体験：プラス¥500



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。全てのコースにガーリックライス (プラス¥1,300 (税込)) をご用意できます。

ブルターニュコース、おもてなしコースには、パン・コーヒーマル or 紅茶 or 静岡茶、お茶コースには、パンがついております。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。

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。

お肉たくさん野菜まんさいコース

¥ 5,000 (税込)

お肉と野菜が待たずにすぐ召し上がれるコースです。

お通し

静岡県産牛ステーキ(180g)
(にんにく又は黒胡椒焼き)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、白菜チーズ焼きなど)

葉野菜サラダ

(サニーレタス、レタス、かいわれ、水菜など)

パン

※お好みでデザート(648円)、コーヒー、紅茶等(400円～)を承ります。



お子さまAコース

¥ 2,300 (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)

アイスクリーム

※お好みでお飲みもの(400円～)を承ります。



お子さまBコース

¥ 1,300 (税込)

幼児～小学生低学年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(50g・豪州牛)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいもなど)

アイスクリーム

※お好みでお飲みもの(400円～)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。全てのコースにガーリックライス(プラス¥1,300(税込))をご用意できます。

各コースには、パンがついております。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。