

お楽しみ Course

お料理の出来上がるプロセスを、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】 ¥9,000 (税込)

【黒毛和種牛ヒレ】 ¥12,700 (税込)

【国産牛サーロイン】 ¥7,900 (税込)

お肉と野菜のコースです。

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/¥4,500 (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、淡路島産玉ネギ など)

オマールエビとワタリガニのビスク

サラダ

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



ブルターニュコース

¥11,400 (税込)

活きオマールエビと

黒毛和牛サーロインステーキが楽しめます。

(お二人様から承ります)

オードブル

活きオマールエビの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

オマールエビとワタリガニのビスク

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)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※活きオマールエビは、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。



おもてなしコース

¥14,800 (税込)

新鮮なホタテ貝と活きオマールエビ、
黒毛和牛サーロインステーキが楽しめます。

オードブル

魚介のカルパッチョ

活きホタテの鉄板焼き

活きオマールエビの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

オマールエビとワタリガニのビスク

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)

パン

季節のデザート

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))、焼き野菜盛り合わせ (プラス¥880～ (税込))、花束 (プラス¥2,200～ (税込))・要予約) もご用意できます。

お楽しみ Course

お料理の出来上がるプロセスを、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

¥8,300 (税込)

白身魚、国産牛ステーキが楽しめます。

オードブル

白身魚の鉄板焼き

本日のスープ

国産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)

パン

デザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



スプラッシュコース

¥ 13,300 (税込)

魚介オードブルや活きオマールエビ、
黒毛和牛サーロインステーキが楽しめるコースです。

(お二人様から承ります)

オードブル

魚介のカルパッチョ

活きオマールエビの鉄板焼き、ソースアメリカヌ

オマールエビとワタリガニのビスク

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)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※活きオマールエビは、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。



しずおか女子きらら☆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。

<要予約> (お二人様から承ります)

ウェルカムドリンク
(静岡茶 or 静岡茶ビール)

お茶のアミューズ

魚介のオードブル

ブイヤベース

静岡県産和牛ステーキ (100g)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも)

パン

お茶のデザート

静岡和紅茶 or コーヒー

※お茶と楽しむ TEA ペアリング ¥2,500~お茶 4 種を
お料理コースに合わせてご用意します。

※別途アルコール類も承ります。



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))、焼き野菜盛り合わせ (プラス ¥880 ~ (税込))、花束 (プラス ¥2,200 ~ (税込))・要予約 もご用意できます。

お楽しみ Course

お料理の出来上がるプロセスを、目の前でお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

¥ 10,500 (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)

オードブル

殻付きホタテの鉄板焼き

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)

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。



ステーキと海の幸コース

¥ 8,800 (税込)

駿河湾の魚介を中心とした洋風お刺身カルパッチョや
 シュリンプ&ホタテ貝、国産牛ステーキが楽しめます。

魚介のカルパッチョ

シュリンプとホタテ貝の鉄板焼き、2種のソース
 (アメリカヌソース・ガーリックバターソース)

オマールエビとワタリガニのビスク

国産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)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※お肉はプラス(¥1,100(税込))で黒毛和牛サーロインに
 変更できます。



お子さまコース

¥ 2,700 (税込)

小学生のお子様までご注文承ります。
 目の前で焼き上げるピザやステーキを
 お子様楽しんでいただけます。

季節の野菜ポタージュ

ぷりぷりエビのピザ

牛ステーキ (80g・豪州牛)

焼き野菜
 (人参グラッセ、じゃがいも)

パン

アイスクリーム

※ぷりぷりエビのピザをエビフライとポテトフライに変更
 できます。
 ※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))、焼き野菜盛り合わせ (プラス¥880 ~ (税込))、花束 (プラス¥2,200 ~ (税込)・要予約) もご用意できます。