

シェフズ・ライブ・キッチン

こどもの日ブッフェ

お子様が楽しめるキッズコーナーをご用意
(鎧兜を着て記念撮影や庭園で遊ぶグッズの貸し出しなど)



ご予約お問い合わせ
宴会予約係 tel.054-335-1132



5/4⑤・5/5⑤ 11:30～13:00 / 13:30～15:00(90分制)
会場／ボールルーム日本平 ◎ソフトドリンクのフリードリンク付
お一人様/大人¥6,800 小人(5才～12才)¥3,900 4歳以下無料
お子様はもちろん、幅広い年代の方にお楽しみいただける
和洋中のお料理やデザートブッフェ形式にてご用意。
シェフが目の前で調理するライブ感もお楽しみいただけます。
ネット予約はこちら

今年最初の打上火花鑑賞付きブッフェ企画
Fireworks Buffet 2025
～ファイヤーワークスブッフェ～

ご予約制 ネット予約可

5/10⑤ 会場／ボールルーム日本平
18:00～総料理長特選ブッフェ／20:00～火花鑑賞(約10分)
特別送迎バス(予約制)【静岡駅】17:20発【東静岡駅】17:30発

お一人様/大人¥12,000 小人(5才～12才)¥6,000 ◎フリードリンク付
今年も日本平ホテルでは多くの火花イベントを開催しますが、今回はその
キックオフイベント。総料理長特選こだわりのブッフェ料理やアルコールを含む
フリードリンクをご堪能いただいた後は、芝生庭園にて目前に打ち上がる
今年最初の火花をお楽しみください。
◎打上火花の魅力を更に知る! 花火師によるトークショー
◎火花イベントのチケットなどが当たる抽選会も開催
※雨天の場合も火花の打上は実施しますが、
暴風雨や雷等の気象警報が出た場合、中止となります。
ネット予約はこちら

ご予約お問い合わせ
宴会予約係 tel.054-335-1132

【ド迫力! 打上火花の鑑賞付】
ガーデンバーベキューナイト2025

7/5⑤ 会場／日本平ホテル野外庭園
17:30～セルフサービスバーベキュー
19:30～火花鑑賞(約10分)
特別送迎バス(予約制)【静岡駅】17:15発

お一人様/大人¥9,800 小学生¥4,800 ◎フリードリンク付
※有料の大人、小人合わせて6名様より承ります。
※小学生未満無料
※人数が6名様を満たした場合はお問い合わせください。
※雨天の場合は中止し、代表者様へご連絡申し上げます。
夏の風物詩バーベキューと迫力満点
の火花をあわせて楽しめるスペシャ
ルプラン。ご家族やご友人、お仲間
でテーブルを囲んで過ごすひときは夏
の思い出作りにぴったり。面倒な準備
や片付けはホテルにお任せ! 生ビール
を含むフリードリンクと共に楽し
みください。

レストラン棟
GARDEN COURT

ガーデンコート

3rd Anniversary Special Lunch

Since 2022.4.27

ガーデンコートは皆さまに支えられ、オープンから3周年を迎えます。感謝の気持ちを込めて、特別なランチコースをご用意いたしました。

鉄板焼 結久

ご予約制

ランチタイム)11:30～15:00[L.O.14:00]
(ディナータイム)17:30～21:00[L.O.20:00]
※小学生以下のお客様のご利用はご遠慮いただいております。

Garden Lounge

ご予約不可

ランチタイム)11:30～L.O.14:00 (カフェタイム)14:00～L.O.17:00
(オールタイムメニュー)11:30～21:00[L.O.20:30] ※平日11:30～のみご予約可
ご予約可 (ディナータイム)17:30～21:00[L.O.20:30]

ガーデンコート3周年記念
平日限定 シェフ特選ランチコース

5/7⑤～6/30⑤ 11:30～/13:30～

お一人様/¥15,000
鉄板焼「結久」の魅力を存分に味わう、平日限定
のシェフ特選ランチコースです。乾杯酒のサー
ビスで華やかに始まり、鮑のソテーや厳選された3
種のお肉食比べを贅沢にお楽しみください。
ガーデンコートのアニバーサリーと共に、大切な
日を彩る特別なランチをお約束します。

日本料理 富貴庵

【ふうきあん】 tel.054-335-1155
(ご昼食)11:30～15:00[L.O.14:30] (ご夕食)17:30～21:00[L.O.20:30]

GW限定新緑ランチ
静岡玉露抹茶蕎麦と駿河寿司・季節の天婦羅膳

4/26⑤～5/6⑤ 11:30～/13:10～
お一人様/¥5,300

静岡玉露抹茶蕎麦と駿河握り六貫(清水まぐろ・富士山サーモン
など)、桜海老のかき揚げと海鮮天婦羅盛り合わせをセットにした
GW限定の特別ランチです。



初夏の彩り 贅沢ランチ

食数限定 / 5日前までのご予約制

6/16⑤～7/13⑤ 11:30～/13:10～ お一人様/¥5,700

静岡の名産(金目鯛や清水まぐろ、静岡さだち、
アメーラトマなど)と鰯、蒸鰯、特別栽培米「雪
椿」などの食材を盛り込んだ特別ランチ。



料理長特選 プレミアム会席
～ Chef's KAISEKI ～

11:30～/13:30～/17:30～/19:30～
お一人様/¥25,000 7日前までのご予約制

日本の美意識が息づく、プレミアムな会席コースをご用意い
たしました。料理長が厳選したこだわりの食材を用い、素材
本来の風味を大切に、一品一品丁寧に仕立てております。
移りゆく季節の彩りとともに、繊細な味わいが広がる一皿で、
日本の贅をお楽しみください。



母の日・父の日ランチギフト券

お料理、ワンドリンク、オリジナルお祝いバールン(メッセージ付)

お一人様/¥8,300にて発売中(事前にご購入ください)

販売期間 6/8⑤まで
ご利用期間 5/8⑤～7/13⑤
11:30～/13:10～
母の日・父の日・日頃の感謝を込めて、
ご両親にランチギフト券を贈ってみては
いかがでしょうか。季節感あふれる美
味しいお料理と、心のこもったおもて
なしで感謝の気持ちをお伝えします。オリ
ジナルお祝いバールンには、メッセージを
添えてお飾りします。



王冠を戴く芳醇な果肉を
たっぷり贅沢に!

静岡クラウンメロンフェア2025 5/7⑤～8/29⑤

Terrace Lounge

【テラスラウンジ】
tel.054-335-1157

静岡クラウンメロンの
アフタヌーンティーセット
14:00～17:00
1セット・2名様分/¥5,000 ご予約不可
コーヒー又は紅茶付
クラウンメロンを惜しみなく使用した、当地な
らではの贅沢なアフタヌーンティーセッ
トです。メロンのパンナコッタ、メロンのレアチ
ーズケーキ、メロンのホワイトチョコレートなど、
メロンカラーのスイーツで至福のひとときを。



Upper Lounge

【アッパーラウンジ】 tel.054-335-1162

静岡クラウンメロンの
プレミアムソーダフロート
11:30～17:00 ¥1,400



クラウンメロンとビュレを贅沢に使用した、こ
の季節だけのプレミアムドリンクです。最上階か
らの眺望とともに、お楽しみください。

Garden Lounge

【ガーデンラウンジ】 tel.054-335-1243

静岡クラウンメロンの
メロンパフェ 数量限定
11:30～17:00 ¥1,650 コーヒー又は紅茶付



クラウンメロンをたっぷり使用したプレミアムな
ショートケーキ。ふわっとした軽い食感の中にク
ラウンメロンの上品で濃厚な甘さが広がります。

静岡クラウンメロンの
ロールケーキ 数量限定
14:00～17:00 ¥1,800



クラウンメロンをたっぷり使用したプレミアムな
ショートケーキ。ふわっとした軽い食感の中にク
ラウンメロンの上品で濃厚な甘さが広がります。

All Day Dining The Terrace

【オールデイダイニング ザ・テラス】 tel.054-335-1157
(ご朝食)7:00～10:00[L.O.9:30] (ランチ)11:30～/13:10～ (ディナー)17:30～21:30[L.O.21:00]

GW Lunch Buffet

ゴールデンウィークランチブッフェ

4/29⑤～5/6⑤ 11:30～/13:10～ ご予約推奨

お一人様/大人¥6,800 小人(5才～12才)¥2,800

ゴールデンウィークの楽しい思い出づくりに日本平ホテ
ルのブッフェはいかがでしょうか。シェフがオープンキッ
チンで調理するステーキの鉄板焼、生ハムカッティング
を始め、厳選素材を使用した多彩な肉料理がズラリ! 爽
やかな緑と壮大な富士山を窓越しに眺めながら、極上
の肉グルメをたっぷりとお楽しみください。



初夏ディナーコース

ご予約推奨

4/28⑤～6/30⑤ 17:30～/19:30～
お一人様/¥10,500

伊豆メディカル農園からの
瑞々しい初夏の野菜や駿河
湾の恵み、黒毛和牛などを
合わせたディナーコースを
ご堪能ください。



Upper Lounge

【アッパーラウンジ】 tel.054-335-1162
(デイトム)11:30～17:00 (パークタイム)17:00～24:00[L.O.23:30]

個室で初夏の飲茶パーティープラン

6/30⑤まで 11:30～17:00 ご予約制 / 2時間制 / 1H2組限定(土日祝のみ限定1組)

お一人様/¥4,500 ※4名様より承ります
こだわりの自家製点心6種をメインに、中華前菜盛り合わせ、豚肉とクレソンのとろみスープ、細切り蒸
し鶏のせと葱そば、デザートまでお楽しみいただけます。ご家族やお仲間と個室でゆったりとお召
し上がりいただけるプランです。



初夏の軽食ランチメニュー 5/7⑤～6/30⑤ 11:30～17:00 各¥1,950

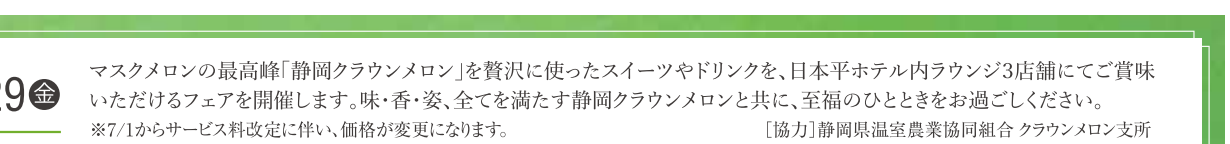
中華粥セット

豚肉、ピータン、生姜、キノ
コが絶妙な旨味を醸し出
す本格中華粥と、バクチ
ーの水餃子をのせたサラダ
のセット。身体に優しく染み
渡る中華粥は、軽食、胃腸
を整えたいときにもおす
めです。



アメリカンス香る海老と
野菜のフェットチーネパスタ

アメリカンはフランスを代表する濃厚な
ソース。海老の甘みと豊かなコクが口お
いばいに広がるパスタです。旬のアスパ
ラ、ズッキーニ、プチトマトが爽やかなアク
セントを奏でます。



※表示価格は消費税込み、または消費税・サービス料込みの価格となっております。 ※写真はイメージです。仕入状況により内容を変更する場合がございます。