



Dinner Menu

コース料理 Course

☐ 初夏の会席

5月29日 まで

富 貴 庵 < 特選七品 > FUUKIAN 13500 yen

日 本 平 < 七品 > NIPPONDAIF 10500 yen

駿 河 御 膳 Sashimi SET 8200 yen

静岡うなぎ 御膳 Broiled Eel SET 7500 yen

金目鯛一尾煮付 御膳 Simmeed Red Snapper 7200 yen
and Tuna Sashimi SET

逸 品

アラカルト A La Carte 820 yen ~

OPEN 17:30 - 20:30 (L.O.)

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

前 肴	・野菜豆腐 山葵 美味だし ・鱧昆布締め ヤングコーン 陸蓮根 スナップエンドウ - 苦と ラレシ 焼舞茸 柑橘ジュレ 黄身酢 柚子
温 物	～丸仕立て～ 浜名湖鰻白焼 焼き葱 青葱 椎茸 丁字麩 針生姜 松の実 粉山椒
鮮 魚	・本日の造り 四種 - 芽物 山葵 醤油
口 取	・小鮎南蛮漬け 陸鹿尾菜 粟麩田楽 - 富士山南瓜 蚕豆 葉生姜 野菜味噌 - 茄子田舎煮 木の芽 ・明日葉 生海月 胡麻酢 アーモンド ・鯛酒盗和え 鱈子 ・冷玉締め「生湯葉 碓井豆摺り流し 胡椒」
強 肴	一句彩鍋仕立てー 静岡そだち しゃぶしゃぶ 青菜 白葱 舞茸 絹豆腐 ちり酢 胡麻たれ 黒七味
御 飯	・雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米 ・赤味噌仕立て ・しらす 香の物盛り合わせ
デザート	・季の実
Appetizer	・Vegatable Tofu ・Garfish,green onion,snap beans,taro,Yolk vinegar
Soup	・Japanese Eel Soup
Sashimi	・3 Kinds of Sashimi
Seasonal Dish	・Small sweetfish, marinated in a spicy sauce ・FUJISAN pumpkin,Leaf ginger, Vegetable Miso,eggplant ・Vinegared mozuku seaweed ・Ashitaba with white vinegar,almond ・Salted sea bream ・Cold Chawanmushi,Usui beans,Raw yuba
Hot Pot	・Japanese Beef Shabu-Shabu - Ponzu Sauce and Sesame Sauce
Meal	・Rice, Pickles ,Shirasu, miso soup
Dessert	Seasonal Dessert

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。
The price includes the tax and the service charge

前 肴	・野菜豆腐 山葵 美味だし ・釜揚げ帆立 ヤングコーン 陸蓮根 スナップエンドウ 苦と ラレシ 焼舞茸 柑橘ジュレ 黄身酢 柚子
温 物	～丸仕立て～ 穴子焼霜 焼き葱 青葱 白木耳 丁字 針生姜 松の実
鮮 魚	・盛り合わせ二種 芽物 山葵 醤油
口 取	・小鮎南蛮漬 陸鹿尾菜 粟麴田楽 富士山南瓜 蚕豆 葉生姜 野菜味噌 茄子田舎煮 木の芽 ・もずく酢 針生姜 ・鯛酒盗和え 鱈子 ・冷玉締め「生湯葉 碓井豆摺り流し 胡椒」
強 肴	一句彩鍋仕立て一 ・金目鯛 清水鮪 厚揚げ 青菜 舞茸 白葱 ちり酢
御 飯	・雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米 ・しらす 香の物盛り合わせ
デザート	・季の実

Appetizer	・Vegatable Tofu ・Boiled scallops,green onion,snap beans,taro,Yolk vinegar
Soup	・Conger eel soup
Sashimi	・2 Kinds of Sashimi
Seasonal Dish	・Small sweetfish, marinated in a spicy sauce ・FUJISAN pumpkin,Leaf ginger, Vegetable Miso,eggplant ・Vinegared mozuku seaweed ・Salted sea bream ・Cold Chawanmushi
Hot Pot	・Red snapper,tuna,Fried Tofu ・White onion,Maitake mushroom ・Ponzu Sauce
Meal	Rice,Shirasu Pickles
Dessert	Seasonal Dessert

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。
The price includes the tax and the service charge

駿河御膳

8200yen

8 Kinds of Sashimi SET

先 附 野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁

口 取

- ・鯛塩辛
- ・もずく酢
- ・しらす干し 桜海老 紫蘇めかぶ
- ・鰯甘露煮 昆布巻 玉子焼き

温 物 季節の温物 ～スープ仕立て～

御 造 り 本日の鮮魚 八種盛り合わせ

仕入れ状況により変更がございます。スタッフにご確認ください。

- ・本鮪とめばち鮪 ・金目鯛 ・太刀魚 ・伊佐木
- ・他 四種
- ・芽物 酢橘 山葵 醤油 塩

御 飯 雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米
香の物盛り合わせ 味噌汁

水 物 デザート



もう一品

+ 1,300円 桜海老かきあげ

・ Tempura with Sakura Shrimp



写真はイメージです

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

静岡うなぎ御膳

7500yen

Broiled Eel Bowl SET

鉢 物 野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁

口 取
・鯛塩辛
・もずく酢
・しらす干し 桜海老 紫蘇めかぶ
・鰯甘露煮 昆布巻 玉子焼き

御 膳
浜名湖うなぎ蒲焼丼
焼き海苔
御飯：雪椿： 魚沼津南町産ブランドこしひかり米

汁 物 肝吸い 三つ葉 巻麴 木の芽

水 物 デザート



もう一品

+ 1,300円 桜海老かきあげ • Tempura with Sakura Shrimp
+ 1,300円 食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪）
• 2 Kinds Tuna Sashimi

- Vegatable Tofu
- Salted Sea Bream Guts
- Mozuku Seaweeds with Vinegar
- Shirasu Sardine and Sakuraebi Shrimp
- Sweet-boiled herring, Konbumaki, Omelet
- Grilled Eel Fillets with a Sweetened Soy Sauce
- Grilled seaweed
- Rice Pickles
- Clear Soup
- Dessert



写真はイメージです

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

金目鯛の煮付け御膳

7200yen

Simmered Red Snapper and Tuna Sashimi SET

鉢 物	野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁
口 取	・鯛塩辛 ・もずく酢 ・しらす干し 桜海老 紫蘇めかぶ ・鰯甘露煮 昆布巻 玉子焼き
造 里	食べ比べ 本鮪とめばち鮪
煮 付	金目鯛一尾 豆腐 牛蒡 椎茸 葱 針生姜 木の芽
御 飯	雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米
漬 物	盛合せ
汁 物	味噌汁
水 物	デザート



もう一品

+ 1,300円 桜海老かきあげ

・ Tempura with Sakura Shrimp

- Vegetable Tofu
- Salted Sea Bream Guts
- Mozuku Seaweeds with Vinegar
- Shirasu Sardine and Sakuraebi Shrimp
- Sweet-boiled herring, Omelet, broad bean
- Tuna Sashimi
- Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce Tofu and Vegetables
- Rice Miso Soup Pickles
- Dessert



写真はイメージです

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

鉢 物	Small Appetizer
-----	-----------------

しらす釜揚げ	920	Boiled SHIRASU Sardine
鯛の塩辛	820	Salted Sea Bream Guts
野菜サラダ 野菜ドレッシング	1350	Vegetable Salad

魚介料理	FISH
------	------

本日のおすすめ造り五種盛合わせ	3900	5 kinds of Sashimi
めばち鮪 刺身七切	1950	Big eye Tuna Sashimi 7 piece
本 鮪 刺身七切	3600	Tuna <Pacific Bluefin> Sashimi 7 piece
静岡うなぎ (蒲焼 / 白焼)	5050	Grilled Eel Fillets with a Sweetened Soy Sauce OR Grilled Unseasoned Eel Fillets with Wasabi
うなぎ 佃煮 二切	1840	Eel Fillets Boiled Down in Soy Sauce
金目鯛の煮付け 一尾	4900	Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce
国産黒鮑 酒蒸 250g (調理前) (入荷状況ご確認ください)	17500	Steamed Japanese Abalone 250 g
伊勢海老具足煮 250g (調理前)	10200	Simmered Japanese Spiny Lobster (ISEEBI)

肉料理	MEAT
-----	------

黒毛和牛サーロインA4 <静岡そだち> 50g 陶板焼き	4400	Grilled Shizuoka Beef Sirloin 50g
黒毛和牛静岡そだち しゃぶしゃぶ 150g	4400	Shizuoka Beef Shabu-Shabu 150g

揚 物	DEEP - FRIED
-----	--------------

車海老天麩羅 一尾	820	1 Japanese Prawn Tempura
野菜盛合せ天婦羅	1950	Vegetables Tempura
魚介と野菜天婦羅盛合せ	3800	Fish and Vegetables Tempura

全ての価格にはサービス料と消費税が含まれております
The prices includes the tax and the service charge

今月の逸品

A La Carte

季節の野菜豆腐 山葵 美味出汁	820	Vegetable Tofu
ー 清水まぐろ鍋 ー		HOT POT
めばちまぐろ 青菜 絹揚げ	3350	Tuna, Spinach, Fried Tofu
青さ海苔 ちり酢 胡麻たれ		Ponzu Sauce and Sesame Sauce
静岡玉露抹茶蕎麦 付き		and Shizuoka Matcha Soba Noodles

食 事

MEAL

御飯セット		
＜ 御飯、と 味噌汁、漬物＞	1300	SET: Rice , Miso soup , Pickles
しらすご飯	850	Rice with SHIRASU Sardine
味噌汁	500	Miso Soup
うなぎの佃煮 茶漬け 佃煮三切	2850	Rice with Green Tea
＜ 漬物、本山葵、海苔＞		Eel Fillets Boiled Down in Soy Sauce

寿 司

SUSHI

地物にぎり盛合せ 5 貫	3900	Assorted Local Fish Sushi (5 Piece)
特上にぎり盛合せ 5 貫	5100	Assorted Special Sushi (5 Piece)
南鮪中とろ	970	Medium Marbled Tuna
南鮪赤身	560	Tuna
金目鯛	720	KINMEDAI Alfonsino
本日の白身魚	720～	Today ' s White Fish
真 鰯	510	Horse Mackerel
海老	620	Shrimp (Boiled)
煮穴子	720	Conger Eel
玉子焼き	410	Egg
鉄火巻き	920	Tuna Roll
とろ鉄火巻き	1450	Marbled Tuna Roll
かんぴょう巻き	410	Simmered Dried Gourd Roll

全ての価格にはサービス料と消費税が含まれております

The prices includes the tax and the service charge

お子様料理

KIDS MENU

■お 子 様 膳 2200 yen ※5 歳以下のお子さまに限ります。

・豆腐 美味出汁	Tofu
・玉子焼き	Rolled Egg
・しらす干し	Shirasu Sardine
・海老 じゃが芋 グリンピース	Shrimp & Potato
・野菜煮	Simmered Vegetables
「南瓜 大根 人参 法蓮草(例)」	
・ミニお結び 5 色	5 colors ONIGIRI
「海苔巻 煎り卵 ゆかり 胡麻 青海苔	
・麺物	
「うどん」	Udon Noodle
・デザート	Dessert



■お 子 様 料 理 3750 yen

上 段	豆腐 美味出汁	Tofu
春 慶 二 段	めばち鮪 お刺身 4 切	Tuna
下 段	玉子焼き	Fried eggs
	寿司「細巻 稲荷寿司」	Sushi rolls, Inari sushi
皿 物	・海老天ぷら 鶏の唐揚げ	Shrimp tempura, Fried chicken
	南瓜 トマト ブロッコリー	pumpkin, Tomato, broccoli
	野菜ドレッシング マヨネーズ	Vegetables dressing, Mayonnaise
	・御飯 味噌汁 しらす	Rice, Miso Soup, Shirasu
	・デザート	Dessert



■お子様素うどん	Kids Udon Noodles	520 yen
■かっぱ巻	Cucumber Roll	410 yen
■かんぴょう巻	Simmered Dried Gourd Roll	410 yen
■鉄火巻き	Tuna Roll	920 yen
■玉子焼き	Egg sushi	410 yen