日本料理
富貴庵

Lunch Menu

□ 七夜月（ななよつき）の ランチコース　牛 鍋　9300 yen

鮪 鍋　7000 yen

旬の食材を盛り込んだコース料理です。
爽やかな夏風を感じながら
お料理をお楽しみ下さい。

限定 7月31日 まで

■ 静岡うなぎ御膳　7050 yen

■ 静 岡 膳 〈 金目鯛煮付 と 鮪刺身 〉　5900 yen

雄大な富士山を眺めながら、ふじのくに 4大名産
「金目鯛」「 まぐろ」「 しらす」「 山葵」
を盛り込んだ静岡膳をごゆっくりお召しあがりください。

■ 金目鯛の煮付け 膳　4950yen

■ 寿司 と 静岡抹茶そば 膳　4300 yen

予約 限定 Special Lunch （only reservation）

■贅沢ランチ　（ 7月13日まで ）　5700 yen

静岡牛 静岡育ち･浜名湖の鰻･下田の金目鯛等 県産食材、厳選食材をご用意しました。

※5日前までのご予約にて承ります。

● 全てのランチメニューに もう一品

・桜海老かきあげ 付き　＋ 1150 yen

・食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪）　＋ 1100 yen

OPEN 11:30 – 14:30

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

七夜月の ランチコース（牛鍋） 7dishes Couse 9300yen

先　附	・桜海老　糸瓜　折戸茄子　獅子唐焼浸し　富士山南瓜 葉生姜　胡麻酢　煎り胡麻 ・野菜豆腐　山葵　美味出汁
温　物	～　丸仕立て　～ 鴨丸　焼き葱　青葱　冬瓜　丁字麩 針生姜　松の実
鮮　魚	・盛り合わせ三種 芽物　山葵　醤油
口　取	・無花果　青菜　白酢　アーモンド ・生湯葉　生姜　美味出汁 ・鯛酒盗和え　鱈子 ・富士の国豚のロースト　柑橘醤油
強　肴	ー牛 鍋ー 国産牛　青菜　豆腐 ちり酢　胡麻たれ
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　味噌仕立て
デザート	季の実

＋ もう一品　全てのランチメニューに

＋ 1,150円 桜海老かきあげ　・Tempura with Sakura Shrimp

Appetizer	･Sakuraebi Shrimp, Eggplant,green pepper,Pumpkin, Leaf ginger,Sesame vinegar ･Vegatable Tofu
Soup	･Duckbal soup
Sashimi	･3 Kinds of Sashimi
Seasonal Box	･Fig with white vinegar Sesame ･Raw yuba,ginger soup stock ･Salted sea bream,cod roe ･Roast Pig,Citrus soy sauce
Hot Pot	Japanese Beef Shabu-Shabu,Green Laef,Tofu Ponzu Sauce and Sesame Sauce
Meal	Rice,Miso Soup,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

七夜月の ランチコース（鮪　鍋）　7dishes Couse　7000yen

先　附	・桜海老　糸瓜　折戸茄子　獅子唐焼浸し　富士山南瓜 葉生姜　胡麻酢　煎り胡麻 ・野菜豆腐　山葵　美味出汁
温　物	～　丸仕立て　～ 鴨丸　焼き葱　青葱　冬瓜　丁字麩 針生姜　松の実
鮮　魚	・盛り合わせ三種 芽物　山葵　醤油
口　取	・無花果　青菜　白酢　アーモンド ・生湯葉　生姜　美味出汁 ・鯛酒盗和え　鱈子 ・富士の国豚のロースト　柑橘醤油
強　肴	一旬彩鍋仕立てー 清水まぐろ 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

＋　もう一品　全てのランチメニューに

＋ 1,150円 桜海老かきあげ　・Tempura with Sakura Shrimp

Appetizer	・Sakuraebi Shrimp, Eggplant,green pepper,Pumpkin, Leaf ginger,Sesame vinegar ・Vegatable Tofu
Soup	・Duckbal soup
Sashimi	・3 Kinds of Sashimi
Seasonal Box	・Fig with white vinegar Sesame ・Raw yuba,ginger soup stock ・Salted sea bream,cod roe ・Roast Pig,Citrus soy sauce
Hot Pot	・Tuna, White onion,Fried Tofu, 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

静岡うなぎ御膳　Broiled Eel Bowl SET　7050yen

鉢　物	野菜豆腐　静岡山葵　美味出汁	・Vegatable Tofu
口　取	生しらす　しらす干と紫蘇めかぶ 桜海老　　静岡茎山葵	・2 Kinds of Shirasu Sardine Sakuraebi Shrimp, Pickled Wasabi
御　膳	浜名湖うなぎ蒲焼丼 焼き海苔 御飯：「雪椿」 津南町産ブランドこしひかり米	・Grilled Eel Fillets with a Sweetened Soy Sauce ・Grilled seaweed ・Rice Pickles
汁　物	肝吸い　三つ葉　巻き麩	・Clear Soup
水　物	デザート	・Dessert

＋　もう一品　全てのランチメニューに

＋ 1,150円　桜海老かきあげ　・Tempura with Sakura Shrimp

＋ 1,100円　食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪）・2 Kinds Tuna Sashimi

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 膳　Simmered Red Snapper and Tuna Sashimi SET　5900yen

雄大な富士山を眺めながら、ふじのくに 4大名産
「金目鯛」「 まぐろ」「 しらす」「 山葵」を盛り込んだ
静岡膳をごゆっくりお召しあがりください。

鉢　物	静岡野菜豆腐　静岡山葵　美味出汁	• Vegatable Tofu
口　取	しらす沖漬け　しらす干と紫蘇めかぶ 桜海老　　静岡茎山葵	• 2 Kinds of Shirasu Sardine Sakuraebi Shrimp, Pickled Wasabi
造　里	食べ比べ まぐろ 二種	• Tuna Sashimi
煮　付	金目鯛一尾 豆腐 牛蒡 椎茸 青菜 針生姜　木の芽	• Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce
御　飯	白米　　漬物	• Rice Pickles
汁　物	田舎味噌仕立て　あおさ海苔	• Miso Soup
水　物	デザート	• Dessert

＋　もう一品　全てのランチメニューに

＋ 1,150円　桜海老かきあげ　• Tempura with Sakura Shrimp

＋ 1,100円　食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪）• 2 Kinds Tuna Sashimi

金目鯛煮付け膳　Simmered Red Snapper SET　4950yen

鉢　物	静岡野菜豆腐　静岡山葵　美味出汁	• Vegatable Tofu
口　取	しらす沖漬け　しらす干と紫蘇めかぶ 桜海老　　静岡茎山葵	• 2 Kinds of Shirasu Sardine Sakuraebi Shrimp, Pickled Wasabi
煮　付	金目鯛一尾 豆腐 牛蒡 椎茸 青菜 針生姜　木の芽	• Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce
御　飯	白米　　漬物	• Rice Pickles
汁　物	田舎味噌仕立て　あおさ海苔	• Miso Soup
水　物	デザート	• 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

駿河寿司　と　静岡玉露蕎麦　膳

SUSHI & NOODLE SET

4300en

鉢　物	野菜豆腐　静岡山葵　美味出汁	・Vegatable Tofu
温　物	野菜飛龍頭　吉野餡	・Vegatable Manju Dumplings
皿　物	本日の焼き魚　巻き玉子	・Grilled Fish　Rolled Egg
御　膳	駿河にぎり寿司　五貫　と 静岡玉露蕎麦	・5 piece Sushi and Gyokuro Soda Noodles
汁　物	田舎味噌仕立て　あおさ海苔	・Miso Soup
水　物	デザート	・Dessert

＋　もう一品　全てのランチメニューに

＋ 1,150円　桜海老かきあげ　・Tempura with Sakura Shrimp

＋ 1,100円　食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪）・2 Kinds Tuna Sashimi

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

■　予約限定　■

※食数に限りがございます。
5日前までにご予約ください。

販 売 期 間 ＜ 2025年6月16日(月)～ 7月13日(日) ＞ 11:30～ / 13:10～

初夏の彩　　贅 沢 ラ ン チ　　5700yen

前 菜　　「 彩 九種盛り合わせ 」

・帆立湯引き 陸鹿尾菜 黄身酢
・鰹焼霜 柑橘醤油 葱
・牛肉時雨煮 葉生姜
・無花果 青菜 白酢 アーモンド
・鱸塩胡椒焼き 酢橘
・蛸旨煮 蚕豆 木の芽
・釜揚げしらす 紫蘇芽かぶ
・釜揚げ桜海老 茎山葵
・鯛酒盗和え 鱈子

強 肴　・特選黒毛和牛 陶板焼き
静岡そだちロース
焼き野菜 ちり酢 胡麻たれ

食 事　・炊き立て土鍋御飯「特別地区栽培米 雪椿」
・お茶漬け 「アミノ酸・ミネラルたっぷり深蒸し茶」
・浜名湖鰻佃煮 実山椒 木の芽
・金目鯛焼き霜　・炙り明太子

漬 物　・盛り合わせ

水 物　・ 季の実 ゼリー

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます

お子様料理　KIDS MENU

■お 子 様 膳　2300 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　4200 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	530 yen
■かっぱ巻	Cucumber Roll	430 yen
■かんぴょう巻	Simmered Dried Gourd Roll	430 yen
■鉄火巻き	Tuna Roll	980 yen
■玉子焼き(寿司)	Egg sushi	420 yen