



How to use “KAKUYA BESSHO”



最大80名様までのご宴会に最適

2階は4つのスペースに区切ることができる可動式の大空間。着席で最大80名、立食で100名様までのご宴会もシックな和の雰囲気でお楽しみいただけます。



落ち着いた和テイストの個室も充実

1階には4～6名様用の完全個室を6部屋ご用意。室内にはコート掛けや荷物置場も完備し、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



プライベート感たっぷりの別荘スタイルで

地下1階には、18名様までのまさに別荘のような空間をご用意しています。仲間や会社の集まりなどに地下VIPルームをご利用ください。

箸置きは富士山を象っています。静岡といえば富士山ですね!



覚弥別荘 店長 川本 公一

”店長と料理長が案内する” 覚弥別荘 “の使い方



ふっくら、もちりの土鍋ご飯が絶品です

じっくりと熱が伝わり、お米が土鍋の中で踊るように特別に造られた土鍋。この土鍋で炊いた静岡ニコムル米は、香りも豊かに料理との相性も抜群です。



静岡県内の地酒を飲み比べ

水と気候に恵まれて、日本酒造の間でも美味しいと言われる静岡の地酒。そんな地酒3種を飲み比べで堪能ください。

3階は人気の空間で貸切も可能です。和の空間にワインも乙ですよ。



覚弥別荘 料理長 赤坂 真也

覚弥別荘の夏のオススメプラン



金目鯛の煮付けと鯛の炊き立て土鍋ご飯の美食プラン

6,000円 6,500円 7,000円 税込

全9品 / 2名様～ / 飲み放題150分付 (6000円は120分、7000円は180分)



駿河湾×函館 漁港直送 覚弥会席

5,500円 税込

全10品 / 8名様～ / 飲み放題120分付



鮮の姿盛り・太刀魚の銀しゃぶ・生牡蠣・黒毛和牛の熟成肉・メに鯛めしを味わう極上和食会席

8,500円 9,000円 税込

全9品 / 2名様～ / 飲み放題150分付 (9000円は180分)



2名様から80名様(立食100名様)まで大小16室を完備。プロジェクター・音響設備完備の2階大宴会場は、総会、決起大会などの各種パーティーに最適なお部屋となっております。

覚弥別荘 tel.054-255-3388 ご予約受付中
(かくやべっしょ) 静岡市葵区七間町1-15(札の辻 坐坊跡地)

おいしい 夏の別荘へ。

Welcome to the
Delicious
Summer Cottage

昨年11月にリニューアルオープンした覚弥別荘。別荘(別荘)という名にふさわしい店内を徹底解剖します。



云わずと知れた海、山、美しい水に恵まれた静岡の地。徳川家康公も愛したという折戸なすに、山の産物である本わさび、静岡市の前浜(駿河区石部～清水区蒲原)「しずまゑ」の用宗漁港、清水港、由比漁港から挙がる鮮魚は静岡ならではの駿河湾の恵みです。夏だからこそ美味しくいただける旬の食材をさらに美味しくさせる料理人の技と空間、そしておもてなし。ここ夏の「別荘」、覚弥別荘でお楽しみください。



「覚弥別荘」という名に込められた想いとほ。

時は江戸の昔。徳川家康公のお抱え料理人となった、岩下覚弥という優れた料理人がおりました。菌を病まれた家康公が好物の御香香を食べられずいた時に、御香香を細かく刻んで塩出しにし、生姜醤油に漬けたいものをお出ししたところ、大層喜ばれ「駿府に過ぎたるものがまだあるや。覚弥くるしゅうない近こう寄れ」とのお言葉をお聞きいただき、「お抱え料理人になられた覚弥。今でも「かくやのこうこう」「かくや和え」と呼び、古からの郷土の食として愛され続けています。

この覚弥が己の別荘(別荘)で大切なお客様をおもてなしするが如く、今世によみがえった「覚弥別荘」。静岡の本物を贅沢に、そしてふんだんに思いのまま料理すること。覚弥と変わらぬ思いで、美味しいお料理とお酒でおもてなします。

霊峰富士からの清澄な水や、駿河の海からの恩恵を受け、食材の宝庫でもある静岡。夏には太刀魚、倉沢の黄金に輝く鱈、また地物の折戸なすや山葵など、おもてなしに事欠くことのない食材に溢れている静岡を存分にお楽しみください。

夏の夜のひととき、避暑地を思わせる覚弥別荘のカウンターで、美味しいお料理を地酒と共にいただく贅沢。街中とは思えぬ喧騒から離れた雰囲気の中、目の前の中庭には青々とした竹と小さな滝が清涼感を演出し、時を忘れてしまいたいようなほど緩やかな時間が流れます。夏の宵のおもてなしは覚弥別荘で。

馳走百年
覚弥別荘
KAKUYA BESSHO