

清水港

# 富士見首領 どん

鮪・しらす・桜えびなど駿河湾の新鮮魚介を豪快に富士山の形に盛り付けました。  
なすび名物「なすべえ」とサクサクの桜えびかき揚げと共に清水ならではの海の幸を  
ご堪能ください。

四、八四〇円 税込

お献立

◆ 駿河湾の海の幸富士山盛り

天然南まぐろトロ2貫・赤身2貫

地魚3種・しらす・生桜えび

わさび・薬味

◆ なすび名物

なすべえ(米茄子の揚げ浸し)

◆ 揚げ物

桜えびのかき揚げ・黒はんぺんの天ぷら

◆ 食事

香の物・みそ汁・白飯

◆ 甘味

ミニデザート

※十三〇〇円で本わさびをお付けできます。



# 一富士二鷹三茄子膳

富士山に見立てた鮪と地魚の「富士山盛り」と「鷹まんじゅう」駿河館かけ「茄子」の味噌田楽。  
駿河の味尽くしのためたき料理です。

三、八五〇円 税込

お献立

◆ 先付 生しらす・桜えび・鮪のへそ

◆ 一富士 鮪と地魚の富士山盛り・サラダ仕立て

◆ 二鷹 浜納豆添え・特製ドレッシングで

◆ なすび特製鷹まんじゅう(鶏肉)

◆ 駿河館かけ

◆ 三茄子 茄子の味噌田楽

◆ 揚げ物 桜えびのかき揚げ・黒はんぺんの天ぷら

◆ 食事 天出汁・大小山

◆ 食事 白飯・鮪駿河炊き

◆ 香の物 季節の漬物



# 清水港 まぐろ首領 どん

赤身・大トロなど地元清水港であがった鮪を  
有東木でとれた新鮮な山葵とともにご賞味下さい。

六、二七〇円 税込

お献立

◆ 天然南まぐろ夕焼け富士山盛り

トロ5貫・赤身5貫・鮪ユッケ・わさび

◆ 薬味

◆ 小鉢 生しらす

◆ 揚げ物 桜えびのかき揚げ・黒はんぺんの天ぷら

◆ 天出汁・大小山

◆ なすび名物 なすべえ(米茄子の揚げ浸し)

◆ 食事 香の物・みそ汁・白飯

◆ 甘味 ミニデザート

※十三〇〇円で本わさびをお付けできます。



# 駿河郷土料理会席

駿河の海の幸をふだんに盛り込んだ、静岡の味尽くしを  
会席料理に仕立てました。

七、七〇〇円 税込

お献立

◆ 前菜

まぐろ竜田揚げ・鮪へそ・鮪皮のポン酢和え

◆ 刺身 富士山盛り(天然南まぐろトロ2貫

赤身2貫・地魚3種・わさび・薬味)

◆ 煮物 鮪かぶと煮

◆ 揚げ物 桜えび・しらすの豪快寿司

◆ 焼き物 茄子田楽・地魚の味噌漬焼き

◆ 揚げ物 桜えびのかき揚げ・黒はんぺん天ぷら・天出汁

◆ 食事 駿河茶漬け・香の物

◆ 甘味 季節のデザート

※十三〇〇円で本わさびをお付けできます。



# 静岡野菜と 国産牛のすきやき膳

五、五〇〇円 税込

お献立

◆ すき焼き

◆ 先付 国産牛・季節の薬味野菜・水菜・玉ねぎ

◆ 小鉢 本日の茸・焼き豆腐・生卵

◆ 揚げ物 生しらす・生桜えび・生姜醤油で

◆ 季節の小鉢 桜えびのかき揚げ・黒はんぺんの天ぷら

◆ 食事 天出汁・大小山

◆ 甘味 香の物・みそ汁・白飯

◆ ミニデザート



# なすび総本店

TEL054-352-1006

OPEN 11:30~14:30 17:00~21:30

静岡市清水区富士見町5-8

■ 定休日は事前に店舗へご確認ください。

■ 完全個室完備

4~100名様まで 全11室お座敷席、椅子席どちらもご用意できます。

■ 駐車場30台完備

献立は季節により変更する場合がございます。価格は予告なく変更になる場合がございます。乗務員お食事代(一五〇〇円税込)



平日30食限定!

# 名物!! ジャンボ海老フライのなすび御膳

お献立

五、〇六〇円 (税込)

- ◆ 名物 ジャンボ海老フライ
- ◆ 自家製タルタルソース
- ◆ 小鉢 生桜海老・生しらすが生醤油で
- ◆ 煮物 米茄子の揚げ浸し
- ◆ 食事 白飯 みそ汁 漬物
- ◆ 甘味 ブランマンジェ 抹茶ソース



- 東名清水インターから20分
- フェリー乗り場から4分
- 新東名新静岡インターから27分
- 東名日本平久能山スマートICから26分

献立は季節により変更する場合がございます。価格は予告なく変更になる場合がございます。乗務員お食事代 1,500(税込)

## なすび 総本店

### NASUBI GROUP