

平日30食限定!

名物!! ジャンボ海老フライのなすび御膳

五、〇六〇円 税込

お献立

- ◆ 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
- ◆ 煮物 米茄子の揚げ浸し
- ◆ 食事 白飯 みそ汁
ブランマンジェ 抹茶ソース
- ◆ 甘味



駿河の国の味自慢

清水港

富士見首領 どん

四、九五〇円 税込

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。

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・生しらす・生桜えび
- ◆ 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 みそ汁・白飯

※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

三、九六〇円 税込

一富士二鷹三茄子に見立てた茄子の味噌田楽焼きをはじめ
駿河の味を盛込んだ、めでたき料理です。

お献立

- ◆ 一の重 桜えびのかき揚げ
黒はんぺん串刺し生姜醤油焼き
- ◆ 二の重 鮪と地魚の富士山盛り
生しらす
鮪のへそ味噌煮
- ◆ 三の重 抹茶稲荷鮪
- ◆ 籠盛り 長茄子の味噌田楽
丸十(鷹)人参(富士山)白髪葱 空豆
- ◆ 小鍋 桜えび沖あがり小鍋仕立て



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(税込)



清水港

まぐろ首領

六、四九〇円 (税込)

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。

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
- 鮪ユツケ
- 生しらす
- 揚げ物
- 桜えびのかき揚げ
- 黒はんぺんの天ぷら
- ◆ なすび名物
- なすべえ(米茄子の揚げ浸し)
- ◆ 食事
- みそ汁
- 白飯

※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

八、五八〇円 (税込)

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

お献立

- ◆ 前菜
- まぐろ竜田揚げ
- 鮪へそ
- 鮪皮のポン酢和え
- 富士山盛り
- 天然南まぐろトロ2貫
- 赤身2貫
- 地魚3種
- 鮪かぶと煮
- 煮物
- 鮪かぶと煮
- ◆ 揚げ物
- 桜えび
- しらすの豪快寿司
- 茄子田楽
- 地魚の味噌漬け焼き
- 桜えびかき揚げ
- 黒はんぺん天ぷら
- ◆ 食事
- 駿河茶漬け
- ◆ 甘味
- 季節のデザート

※十二〇〇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、七二〇円 (税込)

お献立

- ◆ すき焼き
- 国産牛
- 季節の野菜
- 焼き豆腐
- 生卵
- ◆ 先付
- 生しらす
- 生桜えび
- ◆ 小鉢
- 季節の小鉢
- ◆ 揚げ物
- 桜えびのかき揚げ
- 黒はんぺんの天ぷら
- ◆ 食事
- みそ汁
- 白飯



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



- 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

国産牛すき焼き 天麩羅・寿司を愉しむ 彩り花籠膳

七、〇〇〇円(税込)

日本の「美しい」「美味しい」を一度に！
四季折々の彩り豊かな花籠に、とろけるすき焼き、
揚げたて天婦羅、職人仕立ての寿司。
和の魅力が欲張りには愉しめる、
特別なひとときをどうぞ。

お献立

国産牛のすき焼き
天然南鮪とすまえ鮮魚の握り寿司
桜海老のかき揚げと天麩羅盛り
季節の彩り花籠盛り
味噌汁
香の物



逆さ富士重箱膳

四、九五〇円(税込)

駿河の国の豊富な食材を使用した
静岡の恵みを食す重箱膳。
朝獲れしすまえ鮮魚と
静岡県産白米使用の「三駿河井」。
静岡の至高の味をお愉しみ下さい。

お献立

| おの段 | 式の段 | 参の段 |
|---------|--------|---------|
| 茶碗蒸し | 季節のお野菜 | 季節のプリン |
| 白魚 | もずく酢 | オレンジ |
| 生姜 | 旬の西京焼き | キウイフルーツ |
| 松風 | 若鶏塩麹焼 | 食事 |
| 海老の手網寿司 | 赤ワイン辣韭 | 三駿河井 |
| あわぶ田菜 | 揚げ茄子田菜 | 季節の味噌汁 |
| 季節の豆腐 | 野菜天 | |

※すまえ鮮魚お造り二種が付きます
◆逆さ富士重箱膳(龍勢) 六、六〇〇円(税込)
【勾玉に、マクロしやぶしやぶ・三駿河井(鮪すき身付)が付きます。
右の(勾玉)に、トロ箱しすまえ鮮魚・桜えびかき揚げ
マクロしやぶしやぶ・三駿河井(鮪すき身付)が付きます。



※写真はイメージです

一富士二鷹

三茄子膳

三、九六〇円(税込)

一富士二鷹三茄子に見立てた
茄子の味噌田楽焼きをはじめ
駿河の味を盛込んだ、
めでたき料理です。

お献立

一の重 桜えびのかき揚げ
大小山 天出汁
黒はんぺん串刺し生姜醤油焼き
いわし節
二の重 鮪と地魚の富士山盛り
妻物 醤油 山葵
生しらす 生姜
鮪のへそ味噌煮
三の重 抹茶稲荷鮓
ガリ 花びら
籠盛り 長茄子の味噌田楽
丸十(鷹)人参(富士山)白髪葱 空豆
小鍋 桜えび沖あがり小鍋仕立て
生桜えび 白菜 水菜 豆腐



草薙 茄子衛

TEL 054-348-8788

静岡市清水区草薙1-26-1 定休日は事前に店舗へご確認ください

【個室】4・6・8・12・16・24・32・50名

◎足元も楽々！椅子席か座敷席が選べます

【離れ】最大30名(6名個室×4部屋)

【2階】オープンテラス花見席(4名席×6卓)

【母家】1階：テーブル席(6名席×3卓)(4名席×8卓)
カウンター10席

2階：最大50名(16名個室×3部屋)

※床暖房付掘り炬燵個室、キッズルーム
おもむ替えシート完備(バリアフリー対応)



●東名清水インターから16分 ●フェリー乗り場から17分
●新東名新静岡インターから16分 ●東名日本平久能山スマートICから16分

草鞋 加兵衛 各フロアご案内



選べるメイン料理

餅つき



肉寿司
3巻



天然南まぐろ
食べ比べ

お好みで盛り付ける、体験型ビュッフェ・・・
選べるメイン付きのビュッフェプラン

ウエルカムドリンク(ノンアルコール)付

平日 三、九六〇(税込)
土日祝 四、六二〇(税込)



お席のお時間は2時間制でございます。 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。 乗務員お食事代二、〇〇〇(税込)



ぶどうの丘

召しませ、彩食マルシェ

ぶどうの丘 草薙
TEL 054-204-9311
静岡県静岡市清水区草薙 1-28-1

- 定休日は事前に店舗へご確認ください。
- 総席数120席 ■ 個室20名様・40名様 ■ 貸パーティー120名様まで
- 東名清水インターから15分 ● フェリー乗り場から17分
- 新東名新静岡インターから16分
- 東名日本平久能山スマートICから16分



【周辺駐車場のご案内】

1. グランシップ駐車場

※お申し込みはグランシップHPの申込フォームよりお願いします。

(要予約) 1台 200円/時間

※駐車料金とは別に警備料金がかかります。

(警備料金の目安は1台であれば2,000円～3,000円程度となります。)

※駐車場のお申し込み、駐車場代金・警備料金のお支払いは旅行会社様のご負担でお願い致します。

2. 株式会社AFC-HDアムスライフサイエンス 国吉田工場駐車場

(〒422-8004 静岡県静岡市駿河区国吉田2丁目6番7号)

※お申し込みは店舗にお問い合わせください。○駐車可能日:月～金(祝日を除く)

○駐車時間:11:00～15:00 ○駐車料金:2,000円/台(2時間まで)



buffet restaurant
ふどうの丘

召ませ、彩食マルシェ

NASUBI GROUP

洋食がお好みのお客様に…

駿河アンサンブル

さくら 三、三〇〇 (税込)

【お献立】※こちらは三、三〇〇円の内容になります。

- ミニトマトのマリネ
- わさびチーズ
- 黒はんぺんフリット
- 桜えびのカルパッチョ
- 抹茶塩とエキストラバージンオリーブオイル
- ライム麦パン、バター
- 富嶽白鶏胸肉と野菜の蒸し焼き
- バルサミコソース
- 釜揚げシラスと山葵菜のトマトパスタ
- 抹茶ブランマンジエと冷凍ミカン



駿河アンサンブルは、さくら3,300円(税込)、もみじ4,400円(税込)、つつじ5,500円(税込)のご用意がございます。

写真は3,300円のさくらです。

駿河アンサンブルもみじ4,400円(税込)…桜えびのカルパッチョを桜えび、生しらす、南まぐろのカルパッチョに変更。

コーンと南瓜のクリームスープ追加。

駿河アンサンブルつつじ5,500円(税込)…桜えびのカルパッチョを桜えび、生しらす、南まぐろのカルパッチョに変更。

釜揚げシラスと山葵菜のトマトパスタを浅利のお茶ピーゼパスタに変更、コーンと南瓜のクリームスープ、ローストビーフわさびサラダ追加。

和食がお好みのお客様に…

駿河御膳

さくら 三、三〇〇 (税込)

【お献立】 ※こちらは三、三〇〇円の内容になります。

- 金目鯛、海老、野菜の煮つけ
- 鯉のタタキ・生桜えび
- 黒はんぺんフライ
- なすび総本店の特製タルタルソース
- 米茄子と鶏の味噌田楽
- ミニ駿河井(まぐろタタキ、釜揚げしらす、桜えび)
- お味噌汁と香の物



駿河御膳は、さくら3,300円(税込)、もみじ4,400円(税込)、つつじ5,500円(税込)のご用意がございます。

写真は3,300円のさくらです。

駿河御膳もみじ4,400円(税込)…お刺身を駿河湾地魚と天然南鰯の盛り合せに変更。

シラスと浅利の茶碗蒸し追加。

駿河御膳つつじ5,500円(税込)…お刺身を駿河湾地魚と天然南鰯の盛り合せに変更。黒はんぺんのフライなすび総本店の特製タルタルソースに変更。

シラスと浅利の茶碗蒸し、国産牛ローストビーフサラダ仕立て追加。

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(税込)

要予約 オプション

静岡で「肉」を愉しむ

静岡銘柄牛のステーキ

一、六五〇 (税込)



BLAN OCEAN ブランオーシャン

TEL 054-355-3388

FAX 054-355-3488

静岡市清水区島崎町 223 清水テルサ8階

定休日は事前に店舗へご確認ください。

■着席60名様

■個室和室24名様

■東名清水インターから12分

■フェリー乗り場から7分

■三保の松原から15分

BLANC OCEAN
SHIMIZU



昼

ふじのくに豚と国産牛の 焼きしゃぶ御膳

柔らかく風味豊かな「ふじのくに豚」と国産牛を
焼きしゃぶにてご用意致しました。

五、五〇〇円 **税込**

お献立

- ◆ 天然南まぐろ山かけ
- ◆ 焼きしゃぶ
- ◆ (ふじのくに豚・国産牛)
- ◆ 地場産季節の焼き野菜
- ◆ 由比 桜えびかき揚げ
- ◆ 天出汁
- ◆ 白米
- ◆ 香の物
- ◆ 味噌汁
- ◆ 季節のبرانマンジエ



昼

一富士二鷹三茄子膳

一富士二鷹三茄子に見立てた茄子の味噌田楽焼きをはじめ
駿河の味を盛り込んだ、めでたき料理です。

三、九六〇円 **税込**

お献立

- ◆ 名物 茄子味噌田楽焼き
- ◆ 一富士二鷹三茄子見立て
- ◆ 小鍋 桜えび沖上り小鍋仕立て
- ◆ 鍋野菜
- ◆ 一の重 自家製 黒はんぺん焼き
- ◆ 由比 桜えびかき揚げ
- ◆ 天出汁
- ◆ 二の重 清水 天然南鮪と
- ◆ しずまえ鮮魚の刺身盛合せ
- ◆ 用宗 生しらす
- ◆ 焼津 鰹へそ煮
- ◆ 三の重 岡部 抹茶稲荷鮎



夜

駿河郷土会席

夜の宴会に...
駿河の旬をふんだんに盛り込んだ静岡の味づくしを会席に仕立てました。

七、七〇〇円より **税込**

お献立

- ※こちらは七、七〇〇円の内容になります。
- ◆ 季節の前菜五種盛り
- ◆ 天然南まぐろ
- ◆ 地魚富士山盛り
- ◆ 名物 羊歯権現まぐろ兜煮
- ◆ 太刀魚しゃぶしゃぶ
- ◆ 黒はんぺん焼・茄子田楽焼
- ◆ 桜えびと野菜かき揚げ
- ◆ 南まぐろ・地魚握り寿司
- ◆ 味噌汁
- ◆ 抹茶برانマンジエ



九、九〇〇円(税込)：写真の七、七〇〇円(税込)の会席の黒はんぺん焼・茄子田楽焼が
金目鯛西京味噌焼きに変更。南まぐろ・地魚握り寿司が南まぐろ中トロ・地魚握り寿司に変更。
一三、二〇〇円(税込)：九、九〇〇円(税込)の会席の太刀魚しゃぶしゃぶが
天然南まぐろ中トロすき焼きに変更。南鮪まぐろ中トロ・地魚にぎり寿司が国産うなぎ飯に変更。
※ご予算・ご要望に応じて献立をおつくり致します。

要予約 オプション

名物羊歯権現まぐろ兜煮
(七〜八名様に一台)

おひとり 一、五〇〇円 **税込**

「甘味」
抹茶のبرانマンジエ

五五〇円 **税込**



お客様の目の前で鮪を解体。
捌きたての新鮮な鮪をお召し上がり頂けます。
まぐろ解体ショー

コース料金プラス
おひとり 六、五〇〇円 **税込**



・要相談・一ヶ月前要予約
・鮪の種類によって金額が
変わります。
・宴会コース40名様以上より

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

清水の伝統芸能
しみず芸妓
または
コンパニオン
お手配致します。



詳しくは店舗にお問い合わせください。

無庵

【周辺駐車場のご案内】※詳細は各駐車場にお問合せください。
●静岡市駿河城跡観光バス駐車場 TEL 054-255-6868(要予約)
[8:30-17:00]1回2,050円/[17:00-翌日8:30]1回3,080円
●稲森パーキング TEL 054-272-8087(要予約)30分800円(土日は不可・1台のみ)



乗務員お食事代一、五〇〇円(税込)

花子

無庵 各フロアご案内



駿河竹籠会席

二鷹 七、七〇〇円 税別

お献立 ※こちらは二鷹の七、七〇〇円の内容になります。

◆ 組着 鯉なまり節 卸しポン酢

◆ 造里と小鍋 鮪南蛮 目棍木 生しらす

◆ 地魚 生しらす

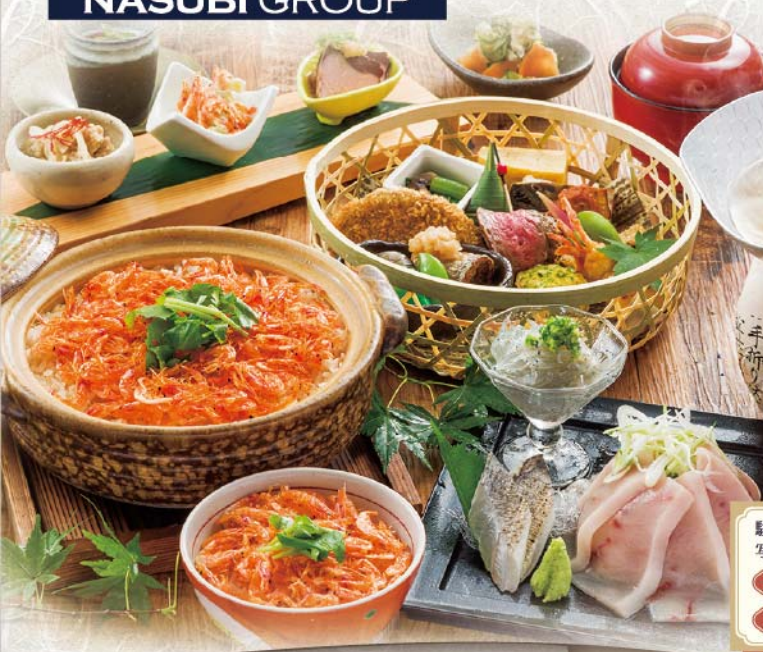
◆ 竹籠盛り ※しやぶしやぶとしてもお楽しみいただけます

◆ 食事 焼津黒はんぺんフライ 牛大和煮ピンチヨス

◆ 香の物 茄子オランダ 季節麩 青味

◆ 留物 地魚煮卸し 桜えび土鍋炊き御飯

◆ 水菓子 覚弥漬け 赤出汁 季節の甘味



駿河竹籠会席は、6,600円(税込)、7,700円(税込)、8,800円(税込)のご用意がございます。写真は7,700円の会席です。
 ◆一富士 6,600円(税込)…二鷹の組着3種が桜えびと葵和え1種、牛大和煮ピンチヨスが鶏桑焼きピンチヨスに変わります。
 ◆三茄子 8,800円(税込)…二鷹 7,700円の会席に黒毛和牛ローストビーフが付きまます。

岩下覚弥の大権現会席

一三、五〇〇円 税別

お献立 家康公が愛した駿府の歴史に、想いを馳せながらお楽しみください。

◆ 食前酒 忍冬酒(にんどうしゆ)

◆ 先附 浸し唐墨掛け

◆ 造里 天然南まぐろと地魚盛り(合宿)

◆ 小鍋 和牛味噌すき

◆ 大皿 家康公好物 鯛天(鯛姿) 茄子田楽 浜納豆(松葉刺し) 安倍川の金粉餅(興津鯛(焼き))

◆ 食事 兜伊勢海老黄金揚げ 臥龍梅酒蒸し 家康公常食 麦飯とろろ

◆ 香の物 覚弥漬け

◆ 水菓子 季節の甘味



黒毛和牛すきやきと 寿司を愉しむ和食ライブ会席

一六、五〇〇円 税別

◆ 組着 季節の前菜六種 天然南まぐろと地魚

◆ 造里 黒毛和牛すきやき 焼豆腐 白ねぎ えのき 玉子

◆ 揚物 ※スタッフがお手伝いいたします。 海老天(ぶら) 季節野菜

◆ 食事 握り寿司 巻物

◆ 留物 赤出汁

◆ 水菓子 季節の甘味 ※プラス2千円で天ぷらもライブにできます。

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(税込)



駿河彩り 「三十小箱膳」

五、五〇〇円 税別

お献立 季節の前菜八種

◆ 天然南まぐろと地魚お造り

◆ 本日の焚合せ

◆ 静岡茶葉佃煮

◆ 桜えびかき揚げ

◆ 黒毛和牛ローストビーフ

◆ 羽二重蒸し

◆ 名物鯛土鍋炊きご飯

◆ 覚弥漬け

◆ 赤出汁



TEL 054-255-3388 静岡県静岡市葵区七間町 1-15

■着席4~80名・立食120名様
 ■定休日は事前に店舗へご確認ください
 各種旅行会社クーポンご利用いただけます。

馳走百年 覚弥別荘 KAKUYA BESSHO

【周辺駐車場のご案内】※詳細は各駐車場にお問合せください。
 ●静岡市駿府城跡観光バス駐車場 TEL 054-255-6868(要予約)
 [8:30-17:00]1回2,050円/[17:00-翌日8:30]1回3,080円





馳名百年
覚弥別墅 KAKUYA BESSHU 各フロアご案内



3F

お庭が見える掘り炬燵個室 8名様



3F

お庭を臨むガーデンラウンジ席 20名様



2F

80名様まで収容可能の大宴会場



2F

小個室 16名様



2F

プロジェクターもご用意できます



1F

個室 4名様



B1F

VIPルーム 20名様



1F

重厚感ある外観が期待感を高めます

駿河の国の海と山の幸を一度に食べ尽くす、ふじのくにならではの御膳料理です。

牛ローストの 富士山雪解け鍋膳

お献立

不二 三、八五〇 税込

◆名物牛ローストの富士山雪解け鍋

※ご提供時には食品衛生上お肉を若干ローストしております

◆桜えびのかき揚げ

◆焼津名物焼き黒はんぺん山葵漬添え

◆生しらす

◆なす田楽

◆白米味噌汁香の物



金額によって内容が変わります!!

◆芙蓉 4,840(税込)
白米 ⇒ ミノウなぎ井

◆富嶽 5,940(税込)
白米 ⇒ ミノウなぎ井
かき揚げ ⇒ マグロカツ&オモウマイトルタル
桜えびの茶碗蒸し



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(お茶付き、税込)



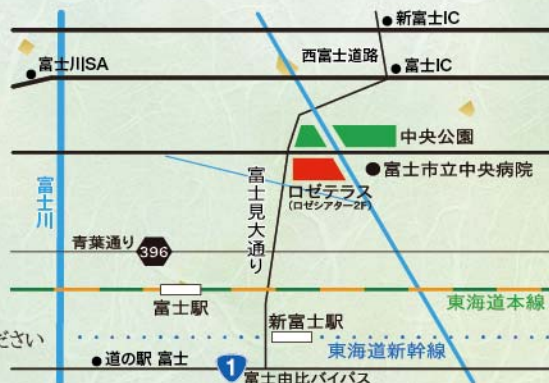
各フロアご案内



TEL 0545-60-2727

静岡県富士市蓼原町1750
富士市文化会館ロゼシアター内

- レストラン収容人数 80名
- 東名 富士インターからの所要時間 10分
- 新東名 新富士インターからの所要時間 12分
- 富士駅からの所要時間 10分
- 新富士駅からの所要時間 11分
- 【休】ロゼシアター休館日 ※定休日は店舗へご確認ください
毎週月曜日 ※祝日の場合は火曜日



ロゼテラス

和食 & Cafe

各種旅行会社クーポンご利用いただけます。

ふじのくに食の都づくり仕事人による
料理屋の弁当をお届けします。

なすび庵の

お弁当

東海道五十三次の旅

その昔、多くの旅人が静岡を通り三条大橋を
目指しました。道中、静岡の宿場町で宿を取り
食事を取った事でしょう。

そんな静岡県には二十二の宿場町がありました。
また、令制国が三つあり、「遠江国」「駿河国」
「伊豆国」に大きく分かれていました。

令制三国の現在は、まさに「食の都」です。
西〜東までの土地でも美味しい物が沢山あり
ます。三国のお料理はまさに「三つ巴」です。
どの国の料理も甲乙つけがたく美味しいです。
そこから、「巴物語」と命名しました。
ぜひ、静岡の歴史に思いを馳せながら、お召し上
がり下さい。



ふじのくに食の都

巴物語

27×18cm 2,160円税込

遠江国

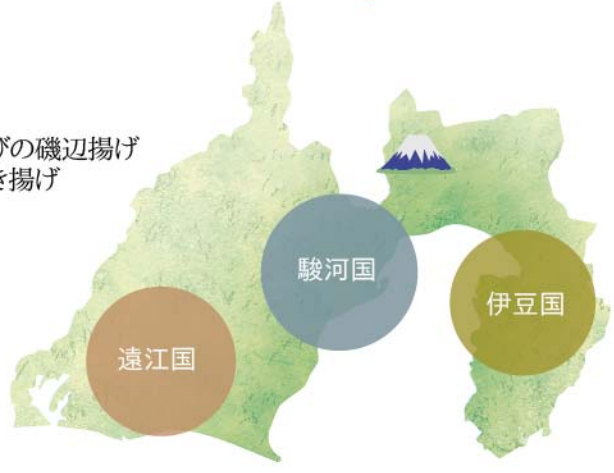
浜松餃子
掛川抹茶羊羹

駿河国

富士山むすび
(しらす・桜えび)

駿河国

山芋と桜えびの磯辺揚げ
桜えびのかき揚げ



遠江国

うな丼

駿河国

静岡おでん
わさび漬

伊豆国

金目鯛煮付け
ササミスモーク
三島コロッケ

ふじのくに食の都

旅物語

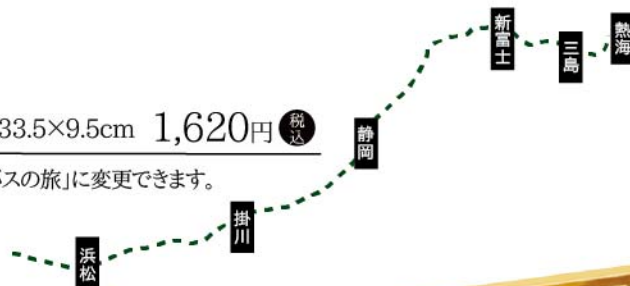
33.5×9.5cm 1,620円税込

※同じ内容で「電車の旅」を「バスの旅」に変更できます。

電車の旅

静岡県は東〜西までの距離が非常に長く
約一五五kmあります。新幹線の駅数も岩
手県と新潟県の七駅に次いで六駅あり、
とても横に広い土地です。

そのため「食材の王国」でもあります。
日本一高い富士山や日本一深い駿河湾を
はじめとする多様な風土に恵まれており多彩
で高品質な農林水産物を生産しています。
「旅物語」はそんな静岡県の《食》を厳選し
た電車の旅にピッタリなお弁当です。
静岡観光のお供にぜひお召し上がり下さい。



浜松

あさりの佃煮俵むすび

掛川

掛川茶羊羹



三島

三島コロッケ・ササミスモーク

新富士

桜えび佃煮・しらすの佃煮・錦糸玉子御飯

静岡

静岡おでん・桜えびと山芋の磯辺揚げ・わさび漬

ご注文・お問い合わせ

なすび庵

054-352-1559 FAX 054-354-1139