



名物
まぐろのカマ煮付け
葵御膳

美食の国駿河、ここでしか味わえない桜えび、黒はんぺんなどそのまま和食の美味しさに。

一、五三〇円

お献立 天然南まぐろと由比直送地魚三種のお造り / 桜えびのかき揚げ
焼津名物黒はんぺん山葵漬添え / 名物まぐろのカマ煮付け
しらすの釜揚げと青海苔の茶碗蒸し / 白米 / 味噌汁 / 香の物

※ まぐろのカマ煮付けを、プラス 550円税別にてまぐろのかぶと煮にグレードアップ致します。
※ 御予算、ご要望に応じて献立をお造り致します。



お献立 旬の前菜4種 / 天然南鰯・駿河地魚富士山盛
名物！鯖のかぶと煮 / 桜海老の沖上り鍋 / 駿河の
地魚焼魚・黒はんぺん焼桜海老のかき揚げ /
南鰯の漬け丼 / 味噌汁 / 香の物 / 抹茶のبرانマンジェ
※ 御予算、ご要望に応じて献立をお造り致します。

◆夜の宴会のご案内
駿河郷土会席
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。
五、五〇〇円税別



お献立 焼津名物黒はんぺんの富士山見たとと由比
魚の鯖の麴焼山葵漬添え / 茄子と蒸し鶏の
鶏そぼろ鮎かけ / 天然南まぐろと用宗産生
しらす由比桜えびのかき揚げ / しらすの釜
揚げと青海苔の茶碗蒸し / 白米 / 味噌汁
香の物

一富士二鷹三茄子弁当
徳川家康公がこよなく愛した一富士二鷹三茄
子をモチーフにした、静岡食材を楽しめる御
膳料理です。
一、九八〇円



THE GARDEN CITIO

[ザ・ガーデンシティオ]

Tel.054-253-1106 Fax.054-253-2994

〒420-0858 静岡市葵区伝馬町 1-2 ホテルシティオ静岡 5F

■個室情報：2名 / 8名 / 20名 / 30名 / 40名 / 80名 / 180名様



周辺駐車場のご案内

※ 詳細は各駐車場にご確認下さい。

- 静岡市駿府城跡観光バス駐車場 電話 054-255-6868 (要予約) 1回 2,050円～
- 稲森パーキング 電話 054-272-8078 (要予約) 30分 800円 (土日は不可、1台のみ)