

駿河竹籠

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 桜えび葵和え 鮪南蛮 目棍木 生しらす 地魚
- ◆ 造里と小鍋 地魚
- ◆ 竹籠盛り ※しやぶしやぶとしてもお楽しみいただけます 焼津黒はんぺんフライ 牛大和煮ピンチョス その他季節物 地魚煮卸し 茄子オランダ 季節麩 青味 桜えび土鍋炊き御飯 覚弥漬け 赤出汁 季節の甘味
- ◆ 食事 水菓子
- ◆ 留 水菓子
- ◆ 香の物
- ◆ 水菓子



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種が桜えび葵和え1種、牛大和煮ピンチョスが鶏桑焼きピンチョスに変わります。
 ◆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寄せ
- ◆ 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) 桜えび葵和え 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
- ◆ 食事 覚弥漬け
- ◆ 香の物 季節の甘味
- ◆ 水菓子



黒毛和牛すきやきと

お献立 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 黒毛和牛すきやき 焼豆腐 白ねぎ えのき 玉子 ※スタッフがお手伝いいたします。
- ◆ 揚物 海老天ぶら 季節野菜 なまら塩 握り寿司 巻物
- ◆ 食事 水菓子
- ◆ 留 水菓子
- ◆ 香の物 赤出汁 季節の甘味 ※プラス2千円で天ぶ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」

お献立 五、五〇〇円 税別

- ◆ 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
- ◆ 季節の甘味



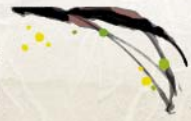
TEL 054-255-3388 静岡県静岡市葵区七間町 1-15

■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 覚弥別墅 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





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



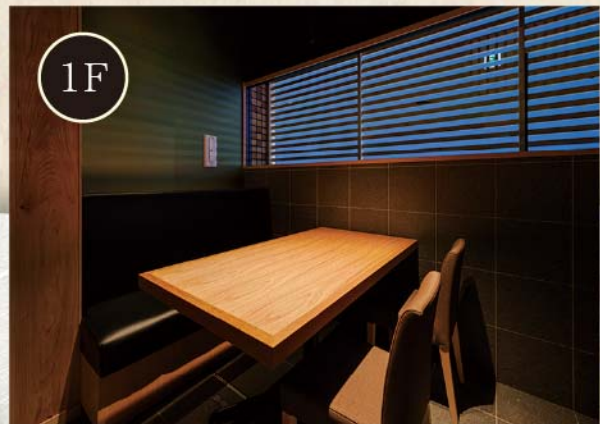
2F

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