

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

富士山に見立てた鮭と地魚の「富士山盛り」と「鷹まんじゅう駿河あんかけ」、「茄子」の味噌田楽。駿河味づくしのめでたき料理です。

三、八五〇円 **税込**

お献立

- ◆ 一富士 天然南まぐろと地魚の富士山盛り
- ◆ 二鷹 なすび特製鷹まんじゅう
- ◆ 三茄子 茄子の味噌田楽
- ◆ 生しらす
- ◆ 桜えび
- ◆ 鰹のへそ
- ◆ 桜えびのかき揚げ
- ◆ 黒はんぺんの天ぷら
- ◆ 白飯・鮪駿河炊き
- ◆ 季節の漬物



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 五、〇〇〇円 **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30名様以上より

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。

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**

無庵

TEL 054-273-8855

FAX 054-273-8806

〒420-0033 静岡市葵区昭和町 1-4

■ 定休日は事前に店舗へご確認ください。

【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

● 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)



花子の庵

無庵 各フロアご案内

