

昼

ふじのくに豚と国産牛の 焼きしやぶ御膳

柔らかく風味豊かな「ふじのくに豚」と国産牛を
焼きしや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
- ◆ 焼きしやぶ
(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
- ◆ 小鍋 一富士二鷹三茄子見立て
由比 桜えび沖上り小鍋仕立て
豆腐 銅野菜
- ◆ 一の重 自家製 黒はんぺん焼き
削り節 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
あしらひ一式
用宗 生しらす
焼津 鰹へ煮
- ◆ 三の重 岡部 抹茶稲荷鮓



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
太刀魚しやぶしやぶ
- ◆ 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) の会席の太刀魚しやぶしやぶが
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。

※(予算・)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**



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**

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。



- ・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

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)

花子の

無庵 各フロアご案内

