

静岡牛焼きしやぶ御膳

静岡市のブランド牛の駿河牛と養牛を焼きしやぶにてお楽しみ頂けます。

四、八〇〇円 **税サ込**



お献立

- ◆ 天然南まぐろの山かけ
- ◆ 焼きしやぶ(駿河牛・養牛)
- ◆ 季節の焼き野菜
- ◆ 桜えびのかき揚げ
- ◆ 白米
- ◆ 味噌汁
- ◆ 香の物
- ◆ プランマンジエ

夜のご宴会に... 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。

六、六〇〇円 **税サ込**

お献立

- ◆ 旬の前菜四種
- ◆ 天然南まぐろ
- ◆ 地魚富士山盛り
- ◆ 名物 鮪のかぶと煮
- ◆ 桜えびの沖上がり鍋
- ◆ 黒はんぺん焼き
- ◆ 桜えびのかき揚げ
- ◆ 南まぐろの漬け丼
- ◆ 味噌汁
- ◆ 香の物
- ◆ 抹茶のプランマンジエ

※ご予算・ご要望に応じて
献立をおつくり致します。



一富士二鷹三茄子膳

富士山に見立てた鮪と地魚の「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。駿河味づくしのためたき料理です。

三、三〇〇円 **税サ込**



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
- ◆ 鯉のへそ
- ◆ 桜えびのかき揚げ
- ◆ 黒はんぺんの天ぷら
- ◆ 染飯 駿河炊き
- ◆ 季節の漬物

要予約 オプション

名物 鮪のかぶと煮

一人前 一、五〇〇円 **税サ込**

抹茶のプランマンジエ

三〇〇円 **税サ込**



まぐろ解体ショー

コース料金プラス
お一人様 三、〇〇〇円 **税サ込**

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。

花子 無庵

TEL 054-273-8855

FAX 054-273-8806

〒420-0033 静岡市葵区昭和町 1-4



【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

●稲盛パーキング TEL 054-272-8087(要予約) 30分800円(土日は不可・1台のみ)

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、〇〇〇円(税込)