

国産牛すき焼き 天麩羅・寿司を愉しむ 彩り花籠膳

七、〇〇〇円(税込)

日本の「美しい」「美味しい」を一度に！
四季折々の彩り豊かな花籠に、とろけるすき焼き、
揚げたて天婦羅、職人仕立ての寿司。
和の魅力を欲張りに愉しめる、
特別なひとときをどうぞ。

お献立

国産牛のすき焼き
天然南鰯としずまえ鮮魚の握り寿司
桜海老のかき揚げと天麩羅盛り
季節の彩り花籠盛り
味噌汁
香の物



逆さ富士重箱膳

四、九五〇円(税込)

駿河の国の豊富な食材を使用した
静岡の恵みを食す重箱膳。
朝獲れしずまえ鮮魚と
静岡県産白米使用の「三駿河井」。
静岡の至高の味をお愉しみ下さい。

お献立

老の段

式の段

参の段

茶碗蒸し	季節のお野菜	季節のプリン
白魚	もずく酢	オレンジ
生姜	旬の西京焼き	キウイフルーツ
松風	若鶏塩焼	食事
海老の手網寿司	赤ワイン辣韭	三駿河井
あわふ田楽	揚げ茄子田楽	季節の味噌汁
季節の豆腐	野菜天	

※しずまえ鮮魚お造り二種が付きます
◆逆さ富士重箱膳(龍勢) 六、六〇〇円(税込)
〔勾玉〕に、マクロしずまえ・三駿河井(鮎すき身付)が付きます
◆逆さ富士重箱膳(やまと) 八、二五〇円(税込)
右の〔勾玉〕に、トロ焼しずまえ鮮魚・桜えびかき揚げ
マクロしずまえ・三駿河井(鮎すき身付)が付きます。



※写真はイメージです

一富士二鷹

三茄子膳

三、九六〇円(税込)

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
駿河の味を盛り込んだ、
めでたき料理です。

お献立

一の重 桜えびのかき揚げ
大小山 天出汁
黒はんぺん串刺し生姜醤油焼き
いわし節
二の重 鮎と地魚の富士山盛り
妻物 醤油 山葵
生しらす 生姜
鮎のへそ味噌煮
三の重 抹茶稻荷鮎
ガリ 花びら
籠盛り 長茄子の味噌田楽
丸十(鷹)人参(富士山)白髪葱 空豆
小鍋 桜えび沖あがり小鍋仕立て
生桜えび 白菜 水菜 豆腐



草薙 茄子衛

TEL 054-348-8788

静岡市清水区草薙1-26-1 定休日は事前に店舗へご確認ください

【個室】4・6・8・12・16・24・32・50名

◎足元も楽々！椅子席か座敷席が選べます

【離れ】最大30名(6名個室×4部屋)

【2階】オープンテラス花見席(4名席×6卓)

【母家】1階：テーブル席(6名席×3卓)(4名席×8卓)
カウンター10席

2階：最大50名(16名個室×3部屋)

※床暖房付掘り炬燵個室、キッズルーム
おむつ替えシート完備(パリアフリー対応)



●東名清水インターから16分 ●フェリー乗り場から17分
●新東名新静岡インターから16分 ●東名日本平久能山スマートICから16分

草葎 加兵衛 各フロアご案内

