



名物
まぐろのカマ煮付け
葵御膳

美食の国駿河、ここでしか味わえない桜えび、黒はんぺんなどそのまま和食の美味しさに。

一、二、三〇〇円
〔税別〕

お献立 天然南まぐろと由比直送地魚三種のお造り / 桜えびのかき揚げ
焼津名物黒はんぺん山葵漬け添え / 名物まぐろのカマ煮付け
しらすの釜揚げと青海苔の茶碗蒸し / 白米 / 味噌汁 / 香の物

※ まぐろのカマ煮付けを、プラス500円(税別)にてまぐろのかぶと煮にグレードアップ致します。
※ 御予算、ご要望に応じて献立をお造り致します。



お献立 旬の前菜4種 / 天然南鰯・駿河地魚富士山盛
名物! 鰯のかぶと煮 / 桜海老の沖上り鍋 / 駿河の
地魚焼魚・黒はんぺん桜海老のかき揚げ /
南鰯の漬け丼 / 味噌汁 / 香の物 / 抹茶のブランマンジェ
※ 御予算、ご要望に応じて献立をお造り致します。

五、〇〇〇円
〔税別〕

◆夜の宴会のご案内
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。



お献立 焼津名物黒はんぺんの富士山見たとと由比
魚の鯖の麹焼山葵漬添え / 茄子と蒸し鶏の
鶏そぼろ鰯かけ / 天然南まぐろと用宗産生
しらす由比桜えびのかき揚げ / しらすの釜
揚げと青海苔の茶碗蒸し / 白米 / 味噌汁
香の物
〔税別〕

一、八〇〇円
〔税別〕

一富士二鷹三茄子弁当
徳川家康公がこよなく愛した一富士二鷹三茄子をモチーフにした、静岡食材を楽しめる御膳料理です。

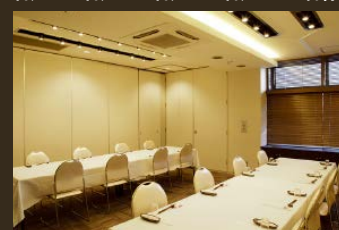


THE BANQUET
RYUGU

ザ バンケット リュウグウ

Tel.054-205-7888 Fax.054-205-7887
〒420-0858 静岡市葵区伝馬町 10-5 (マイホテル竜宮内)

■個室情報：10名 / 16名 / 20名 / 32名 / 60名 / 80名 / 100名様



周辺駐車場のご案内

● 静岡市駿河城跡観光バス駐車場 電話 054-255-6868 (要予約) 1回 2,050円～
● 稲森パーキング 電話 054-272-8078 (要予約) 30分 800円 (土日は不可、1台のみ)

※ 詳細は各駐車場にご確認下さい。