

豊かな駿河湾の恵みを
ひとつひとつ心を込めて

磯の香りに満ちあふれた、心尽くしのお昼膳をお届けしております。料理長のたしかな目で見極めた旬の食材を仕入れ心を込めた、ひと品ひと品に。滋味たつぷりの海の幸、駿河の恵み。ここでしか味わえない美食の数々を大切な方と、心ゆくまでゆったりとお愉しみいただけますように。



入浴付きプラン

花かご膳

料理長が厳選した地元食材をふんだんに使った、目にも美しい御膳となっております。

大人三、〇〇〇円
子供二、〇〇〇円

◆入浴料一、〇〇〇円(税込)

御献立

季節の花かご盛七品
茶碗蒸し・蟹汁・ごはん

※季節により内容が変更します。



伊勢海老活造り

新鮮な伊勢海老は甘みも強くぷりぷりな上とろっとした極上の味わいです。この機会にぜひ、ご笑味ください。

六、〇〇〇円

御献立

伊勢海老ほか四点盛(写真は二人前)・焼物・茶碗蒸し

小付(三品)・潮汁・ごはん・香物・デザート

地魚活造り



※写真のお料理は4,000円です。

四、〇〇〇円〜五、〇〇〇円

御献立

地魚盛り合せ(写真は二人前)・焼物・茶碗蒸し
小付(三品)・潮汁・ごはん・香物・デザート

地魚の空揚げ膳



三、〇〇〇円

御献立

地魚の空揚げ・刺身・茶碗蒸し・小付(三品)
潮汁・ごはん・香物・デザート

磯陶板焼き膳



三、〇〇〇円

御献立

磯陶板・刺身二点盛・茶碗蒸し・小付(三品)
蟹汁・ごはん・香物・デザート

鯨の刺身膳



二、八〇〇円

御献立

刺身(鯨のほか三点盛)・焼物・茶碗蒸し
小付(三品)・潮汁・ごはん・香物・デザート

※刺身の替わりに煮魚もできます。

※季節により料理内容が異なる場合がございます。また、右記以外にもご希望に応じて調理いたします。
※掲載の料金はすべて消費税が含まれておりません。