

お楽しみ Course

美味しい料理と演出を、目の前でお楽しみいただけるディナーコースです。

ステーキと野菜コース

【黒毛和種牛サーロイン】 ¥ 8,700 (税込)

【黒毛和種牛ヒレ】 ¥ 11,820 (税込)

【国産牛サーロイン】 ¥ 7,200 (税込)

お肉中心のコースです。

小さなオードブル

各種ステーキ(150g)

お肉の量はお好みで下記に変更できます。

【量】黒毛和種牛サーロイン 200g : プラス¥2,000

国産牛サーロイン 200g : プラス¥1,500

(↑お得なコース設定です。)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

本日のスープ

サラダ

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



ルモンドスプラッシュコース

¥ 11,000 (税込)

活きオマールを楽しめるコースです。

小さなオードブル

活き魚介のカルパッチョ

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ

本日のスープ (ビスクなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



ブルターニュコース

¥8,000 (税込)

フォアグラ又はオマールを選べて、黒毛和牛ステーキが楽しめます。

小さなオードブル

どちらかお選びください

フォアグラのソテー、赤ワインソース

又は

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ (プラス¥700)

本日のスープ (ビスクなど)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

お肉の量はお好みで下記に変更できます。

【量】150g : プラス¥2,000 / 200g : プラス¥4,000

(↑お得なコース設定です。)

焼き野菜

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。

全てのコースにガーリックライス (プラス¥1,500 (税込))、花束 (プラス¥1,980 ~ (税込)・要予約) もご用意できます。

お楽しみ Course

美味しい料理と演出を、目の前でお楽しみいただけるディナーコースです。

おもてなしコース

¥ 12,000 (税込)

新鮮なホタテ貝と活きオマールが楽しめます。

小さなオードブル

活き魚介のカルパッチョ

魚介の鉄板焼き

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカーナ

本日のスープ

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

お肉の種類はお好みで下記に変更できます。

【種類】黒毛和種牛ヒレ 100g : プラス¥1,700

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



しずおか女子きらっ☆ブランド認定商品
ようこそ静岡 お茶コース

¥ 6,700 (税込)

お茶処静岡を味わえるコースです。

<要予約>お二人様から承ります。

お茶のアミューズ

魚料理

ブイヤベース

静岡県産和牛ステーキ(100g)

焼き野菜

パン

お茶のデザート

静岡和紅茶 or コーヒー

※お料理と楽しむ TEA ペアリング ¥2,500 ~

お茶 4 種をお料理コースに合わせてご用意します。

※別途でアルコール類も承ります。



ふじのくに駿河湾コース

¥ 6,700 (税込)

ルモンドふじがやは、(一社)国際観光日本レストラン協会会員です。
静岡県認定「ふじのくに食の都づくり仕事人」2名在籍しております。

静岡県産食材のお料理コースを作りました。

小さなオードブル

駿河湾産白身魚の鉄板焼き

本日のスープ

静岡県産和牛ステーキ(100g)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。

全てのコースにガーリックライス (プラス¥1,500 (税込))、花束 (プラス¥1,980 ~ (税込)・要予約) もご用意できます。

お楽しみ Course

美味しい料理と演出を、目の前で楽しみいただけるディナーコースです。

フラワースペシャルコース

¥ 8,700 (税込)

人気の生花店「はなやん」オーナー特製の花束で演出。

<要予約>お二人様から承ります。

季節のオードブル

フォアグラのソテー、赤ワインソース

本日のスープ (ビスクなど)

国産牛ステーキ(100g)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいも、玉ネギなど)

パン

スペシャルデザート

(チョコレートメッセージのリクエストを承ります。)

スペシャルブーケ (お二人で一つ)

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※ブーケの準備の為、3日前の18時までにご予約ください。
記念写真のサービスも承ります。



お子さまAコース

¥ 2,500 (税込)

小学生のお子様におすすめのコースです。

季節の野菜ポタージュ

プリプリエビ料理、ポテトフライ

牛ステーキ(100g・豪州牛)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいもなど)

パン

アイスクリーム

※お好みでお飲みもの(420円〜)を承ります。



お子さまBコース

¥ 1,400 (税込)

幼児～小学生低学年のお子様におすすめのコースです。

季節の野菜ポタージュ

プリプリエビ料理、ポテトフライ

牛ステーキ(50g・豪州牛)

焼き野菜

(人参グラッセ、じゃがいもなど)

パン

アイスクリーム

※お好みでお飲みもの(420円〜)を承ります。



コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。

全てのコースにガーリックライス (プラス¥1,500 (税込))、花束 (プラス¥1,980〜 (税込)・要予約) もご用意できます。