

# 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。

## ふじがやコース

【黒毛和種牛サーロイン】 ￥ 8,500 (税込)

【黒毛和種牛ヒレ】 ￥ 10,300 (税込)

【国産牛サーロイン】 ￥ 7,000 (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】サーロイン 200g : プラス¥1,700

(↑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、白菜チーズ焼き、ハウレン草など)

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

￥ 10,000 (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

海の幸サラダ

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 (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、白菜チーズ焼き、ハウレン草など)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



## プロヴァンスコース (50周年記念コース)

￥ 13,000 (税込)

活きアワビと黒毛和種ステーキが楽しめます。

※仕入れの都合の為、ご予約をお願いいたします。

小さなオードブル

活きアワビの鉄板焼き

ブイヤベース

(白身魚、ホタテ貝、さざえ、きのこ、野菜など)

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

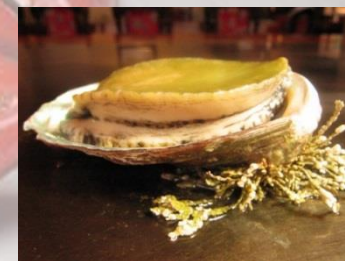
葉野菜サラダ

(サニーレタス、レタス、かいわれ、水菜など)

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¥1,300 (税込))、提携先の生花店、馬場町「はなやん」さんの花束 (プラス¥1,620 (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。

## ブルターニュコース

¥7,900 (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¥600)

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¥1,800 / 200g : プラス¥3,600

(↑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



## ロワールコース (50周年記念コース)

¥5,800 (税込)

活きオマールと牛肉を主体にしたコースです。

お通し

活きオマールの鉄板焼き、ソースアメリカヌ

静岡県産和牛ステーキ(100g)

葉野菜サラダ

(サニーレタス、レタス、かいわれ、水菜など)

パン

※お好みで焼き野菜セット(648円)、デザート(648円)、  
コーヒー、紅茶等(400円～)を承ります。



## 世界農業遺産「静岡茶草場農法」認定5周年記念イベント 世界農業遺産とティーペアリングを楽しむ会

¥10,000 (税込)

10、11月限定で開催します。お茶とお料理の組み合わせ  
(ティーペアリング)をお楽しみください。<要予約>

静岡茶オードブル 2品

魚料理 2品

スープ

黒毛和種牛サーロインステーキ(100g)

焼き野菜

パン

静岡茶を使ったデザート

静岡茶 (4種)

静岡県内の茶草場農法茶産地より、掛川市東山地区、川根、牧ノ原の3箇所生産者を訪ね、直接お話を伺うところからメニュー作りを始めました。お茶の特徴を最大限に生かし、さらに美味しさが広がる料理を考えました。コース料理に合わせて4種の静岡茶をご用意いたします。



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¥1,300 (税込))、提携先の生花店、馬場町「はなやん」さんの花束 (プラス¥1,620 (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。

## 東京オリンピック 2020 記念コース

¥ 5,500 (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

駿河県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、白菜チーズ焼きなど)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



## おもてなしコース

¥ 11,000 (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

海の幸サラダ

ホタテ貝の鉄板焼き

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、ブイヤベースなど)

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、白菜チーズ焼きなど)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



## お子さまAコース

¥ 2,300 (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(400円～)を承ります。

幼児～小学生低学年のお子様には、  
牛ステーキ(50g・豪州牛)の

「お子さまBコース ¥1,300」に変更できます。



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¥1,300 (税込))、提携先の生花店、馬場町「はなやん」さんの花束 (プラス¥1,620 (税込)・要予約) もご用意できます。