

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、ホウレン草など)

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、白菜チーズ焼き、ホウレン草など)

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶



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



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

¥ 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、ソースアメリカネ

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



東京オリンピック 2020 記念コース

¥ 6,500 (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



ロワールコース

¥ 6,800 (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、ソースアメリカネ

静岡県産和牛ステーキ(100g)

葉野菜サラダ

パン

季節のデザート

コーヒー or 紅茶 or 静岡茶

※お好みで焼き野菜セット(648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¥1,300 (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。

フラワースペシャルコース

¥ 8,500 (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。

小さなオードブル

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

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

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、2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

¥ 2,300 (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。



お子さまBコース

¥ 1,300 (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(400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¥1,300 (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。