7F フランス料理「ラ・フローラ」 3日前までのご予約制

HAPPY HALLOWEEN 10/1(日)~10/31(火)

秋の味覚がハロウィンの装いで登場！ホテルメイドの本格的な味わいをご家族、ご友人でお楽しみください。

ハロウィンランチ【メインチョイス】
— HALLOWEEN LUNCH —

お一人様／¥3,800 11:30～14:30(L.O.14:00)

MENU
◎メイン(下記よりお選びください)
[金目鯛のポワレ ラビゴットソース] 又は [黒豚フィレのカツレツ]
・サラダ　・南瓜のポタージュ　・パン　・マロンパフェ　・コーヒー

ハロウィンディナー
— HALLOWEEN DINNER —

お一人様／¥6,000 17:00～20:30(L.O.20:00)

MENU
・オードブル盛り合わせ　・南瓜のポタージュ
・鮮魚のポワレ　ラビゴットソース　・牛フィレステーキ 赤ワインソース
・パン　・デザート盛り合わせ　・コーヒー

ハロウィンキッズセット 対象／小学生以下
— HALLOWEEN KID'S SET —

お一人様／¥2,400 11:30～14:30(L.O.14:00) 17:00～20:30(L.O.20:00)

MENU
・ワンプレート(ハンバーグ、エビフライ、ソーセージ、ハロウィンオムライス)
・南瓜のポタージュ　・パン　・デザート盛り合わせ

7F ルポーゼ

ハロウィンデザート — HALLOWEEN DESSERT —

10月の土日祝

お一人様／¥1,200 14:00～16:30(L.O.16:00)

(盛り合わせ)
・マロン カスタードの プティ シュー　・紫芋のロレット　・南瓜のプリン
・リンゴとマスカットと巨峰のコンポート　・チョコレートケーキ　・バニラアイス

2F ダイニングホール

ボリューム満点のお肉や海の幸をふんだんに使用した丼など、食欲の秋にぴったりなメニューをご堪能ください。

秋の味覚どんぶりフェア 9/1(金)~11/30(木) 11:30~14:30 ¥2,200

月ごとに開催されているどんぶりメニューを満喫することができるスペシャル企画です。ボリューム満点のメニューで心もお腹もいっぱいにしてみませんか。

9月　鹿児島赤鶏の親子丼 ※きのこ汁付

鹿児島から直送した旨味とコクのある赤鶏を使用。皮の部分を香ばしく炙った親子丼です。

10月　広島産牡蠣の天とじ丼 ※きのこ汁付

牡蠣の本場広島産を使用、外はカリッと中はジューシーな味わいの天とじ丼です。

11月　由比産桜海老かき揚げ丼 ※きのこ汁付

由比産の桜エビを贅沢に使用しコクのある天つゆをからませた、香り豊かな天丼です。

3F ミュージアム【カルチャーフロア】 月曜日・火曜日は休館日とさせていただきます。

長谷川洋子 展 入場無料

9/9(土)~9/24(日) 11:00~18:00

静岡市在住のイラストレーター・美術家。アンティークの希少素材や宝石などを使用した緻密なコラージュ絵画の他、手掛けた本の装画作品などこれまでのアーカイブ作品を展示致します。期間中グッズや小作品の販売もございます。ジュエリーのように煌めくアートの世界を是非ごゆっくりご高覧ください。

山城道也 展 入場無料

10/7(土)~11/26(日) 11:00~18:00

島田市出身でニ紀会を中心に大作を発表し県内では多数の個展を開催している画家です。【これまでとこれから】過去の作品から現在まで、そして作家のこれからを予感させる展覧会です。油彩小品や水彩、スケッチなども展示販売予定です。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル
〒437-1615 静岡県御前崎市門屋2070-2
tel.0537-86-3311 浜岡コース&ホテル 検索
Instagram

車をご利用の場合	東　名：掛川I.C.より約25分／菊川I.C.より約20分 新東名：森掛川I.C.より約60分
東海道本線をご利用の場合	JR掛川駅よりタクシーで約30分 JR菊川駅よりタクシーで約25分

SHIZUOKA COUNTRY HAMAOKA COURSE & HOTEL

JOURNAL

静岡カントリー 浜岡コース&ホテル
2023 autumn No.15 秋

7F フランス料理 ラ・フローラ 3日前までのご予約制

※毎週月曜定休（祝日は除く）

LUNCH 11:30～14:30（L.O.14:00）

松茸ランチ【メインチョイス】

9/1㊋～9/30㊏ お一人様／¥3,800

MENU
◎メイン（下記よりお選びください）
［松茸ビーフオムライス］又は［松茸と真鯛のパピヨット 茗荷の香り］
又は［松茸のタリアテッレ］
・サラダ ・スープ ・デザート ・コーヒー

桜海老ランチ【メインチョイス】

11/1㊌～11/30㊍ お一人様／¥3,800

MENU
◎メイン（下記よりお選びください）
［桜海老のリゾットと鮮魚のポワレ］
又は［桜海老のタリアテッレと鮮魚のポワレ］
・サラダ ・スープ ・デザート ・コーヒー

DINNER 17:00～20:30（L.O.20：00）

国産牛サーロイン、フォアグラ、トリュフを組み合わせた至福の一皿。

マキシムコース

9/1㊋～11/30㊍

お一人様／¥12,000

MENU
・ひとくち前菜 ・鮮魚のカルパッチョ菜園風 ・牡蠣のチャウダースープ
・鮮魚と秋野菜のパピヨット茗荷の香り ・紅茶のグラニテ
・国産牛サーロインとフォアグラのポワレ トリュフソース
・シャインマスカットと巨峰のパフェ ・パン ・コーヒー

エポールコース

9/1㊋～11/30㊍

お一人様／¥8,000

MENU
・ひとくち前菜 ・秋刀魚と焼茄子のマリアージュ
・南瓜のポタージュ ベーコンとオリーブの香り
・秋鮭のポワレ トマトクリームソース ・紅茶のグラニテ
・牛フィレのポワレ秋野菜のガルニチュール カフェドパリバター
・秋栗のムースとバニラアイス ・パン ・コーヒー

7F ラウンジ「ルポーゼ」

ルポーゼ Café time 土日祝のみ

9月～11月の土日祝 14:00～16:30（L.O.16:00）

※カフェタイムは禁煙となります。※20歳未満の入店不可。

営業時間 16:00～23:00
毎週月曜定休（休前日は除く）

秋栗のムースと
バニラアイス …… ¥1,500

甘さ控えめな、大人のパフェに仕上げました。
三層の渋皮マロンムース、キャラメルムース、
カスタードクリームをお楽しみください。

シャインマスカットと
巨峰のパフェ …… ¥1,200

旬を迎えるシャインマスカットと巨峰を贅
沢に使った秋限定のプレミアムパフェ。
至福のデザートタイムをご堪能ください。

3F 日本料理 天龍 3日前までのご予約制

ご夕食 17:00～20:30（L.O.20:00）

竹コース

9/1㊋～11/30㊍

お一人様／¥8,000

MENU
・秋の味覚前菜七種盛り ・大黒しめじの土瓶蒸し ・御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ
・御前崎産鮮魚の塩焼きと美味鶏の照り焼き ・遠州夢の夢ポークの柚子塩鍋
・きのこ御飯 ・香の物 ・留椀 ・水菓子

松コース

9/1㊋～11/30㊍

お一人様／¥12,000

MENU
・秋の味覚前菜九種盛り ・大黒しめじ土瓶蒸し ・御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ
・御前崎産鮮魚の塩焼きと夢咲牛ひとくちステーキ ・御前崎産金目鯛煮付け
・きのこ御飯 ・香の物 ・留椀 ・水菓子

中秋の名月 会席コース

・食前酒 ・鱧ときのこの土瓶蒸し
・御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ
・御前崎産鮮魚黄身焼と夢咲牛ひとくちステーキ
・御前崎産金目鯛煮付け
・栗ご飯 ・香の物 ・留椀 ・水菓子

9/29㊎ 18:00～
お一人様／¥12,000

静岡新酒とおつまみセット

10/1㊐～10/31㊋ お一人様／¥2,500（1合）

この時期だけの新酒をおつまみとともにお楽しみください。

2F バンケットルーム

BUFFET PARTY PLAN ～ブッフェパーティープラン～ 14日前までのご予約制

バラエティー豊かな料理を存分にお楽しみいただけるブッフェ料理をモダンな空間でご堪能ください。

【オンテーブルブッフェ】16名様～ 【メイン盛ブッフェ】30名様～

お一人様／¥4,500｜¥6,500｜¥8,500｜¥10,500 ※会場費2時間込み

フリードリンクオプション（お一人様）
スタンダードプラン ¥2,500 ◎ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク
デラックスプラン ¥3,500 ◎スタンダードプラン ＋ ワイン、日本酒
ソフトドリンクプラン ¥1,000 ◎ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ

7F フランス料理 ラ・フローラ
ランチ 11:30～14:30（L.O.14:00）
ディナー 17:00～20:30（L.O.20：00）
※毎週月曜定休（祝日は除く）

総料理長 阿部登三男
日本料理料理長 村上正一

3F 日本料理 天龍
夕食 17:00～20:30（L.O.20：00）

※表示価格は消費税込み、または消費税・サービス料込みの価格となっております。 ※写真はイメージです。仕入状況により内容を変更する場合がございます。