

SHIZUOKA COUNTRY HAMAOKA COURSE & HOTEL

静岡カントリー
浜岡コース&ホテル

2025
summer
No.22

夏

JOURNAL



五感で夏を味わい
心潤う夏のひとときを

夕暮れのテラス席でbuffetとお酒を楽しむ夏季限定プラン

SUNSET PLAN

夏のビア&buffetテラス

2025.8/8金~8/11日

ご予約制 / 90分制

※定員になり次第締切

〈第1部〉17:00~18:30 〈第2部〉18:00~19:30 〈第3部〉19:00~20:30

会場 / 2F テラス&バンケットルーム

お一人様 / 大人¥7,000 小人(5~12歳)¥3,500

開放感あふれるテラス席で贅沢なひとときを。
シェフ特製のbuffet料理と、お好きなドリンクを心ゆくまで楽しめる夏季限定プランです。



※写真はイメージです。



特別提供
(個人盛)

おひとり様1皿の提供となります

【特別提供(個人盛)】・ローストビーフ 【ウェルカムオードブル】・ピンチョス(個人盛) ※おひとり様1皿の提供となります
【buffetメニュー】・サラダバー・コールミート・シーフードと野菜のマリネ・ローストポーク・グリーンカレー
・ビーフストロガノフ・若鶏唐揚げ・ケイジャンポテト・ソーセージ・ピッツァカブリチョーザ・肉野菜炒め
・ペンネミートソース・ブチシュクリーム・パンケーキ・ケーキ各種 など
【フリードリンク】・生ビール・レモンサワー・ハイボール・焼酎(芋・麦)・ノンアルコールカクテル各種・ジュース各種 など



夏の恵みのフルコース

お一人様 / ¥6,500

会場 / ラフロラ 7F

・生ハムとモッツアレラチーズの
カプレーゼ
・オードブル盛り合わせ
・ビーフオニオンスープ
・鮮魚のボワレトマトバジルソース
・オレンジのグラニテ
・牛ロースのステーキ グレービーソース
・デザート盛り合わせ
・パン・コーヒー



涼風の響 6/24四~7/15四

3日前までのご予約制

涼風が運ぶ、旬の味覚と心地よいひととき



夏の味覚のハーモニー ~和洋折衷~

お一人様 / ¥5,000

会場 / ラフロラ 7F

・オードブル盛り合わせ ・御前崎産鮮魚のお造り ・牛ロース グレービーソース
・御飯 ・留挽 ・香の物 ・デザート盛り合わせ ・コーヒーまたは緑茶



夏の宵小会席

お一人様 / ¥6,500

会場 / 天龍 3F

・季節の前菜 ・御前崎産鮮魚のお造り ・焼物 ・夏野菜の揚げ物 ・季節の御飯
・留挽 ・香の物 ・水菓子



瑞々しさと鮮やかさが五感を満たす、この季節だけの特別な味わい。

香ばしく、ふっくら
うなぎを愉しむ

鰻

土用の丑の日
浜名湖特選うなぎ膳

3日前までのご予約制

7/19日-7/31日 17:30~20:30

お一人様 / ¥7,000

会場 / 天龍 3F

・前菜
・御前崎産鮮魚のお造り
・うなぎ重 ・焼き物 ・香の物
・肝吸い ・水菓子



女子会ランチ

3日前までのご予約制

6/1日~8/31日 11:30~14:30



6月 サーモンのハーブパン粉焼きレモンバターソース

会場 / ラフロラ 7F

お一人様 / ¥3,000

・オードブル盛り合わせ
・メインディッシュ
・デザート盛り合わせ
・パン・コーヒー



7月 魚介のジェノベーゼパスタ



8月 ハーブグリルチキンのラタトゥイユ添え

7F フランス料理 ラフロラ 3日前までのご予約制 ※毎週月曜定休(祝日は除く) ランチ / 11:30~14:30 (L.O.14:00) ディナー / 17:30~20:30 (L.O.20:00)



【ディナー】

マキシムコース

お一人様 / ¥12,000

MENU

・魚介のアスピック ・鮮魚の香草マリネ
・地元のフレッシュトマトのガスパチョ ・アクアパッツァ
・本日のグラニテ ・遠州夢咲牛のステーキドリュフソース
・マスカメロンのパフェ ・パン ・コーヒー





【ディナー】

エポールコース

お一人様 / ¥9,000

MENU

・冷製ロワイヤルズワイフレック ・ニース風サラダ ・冷製カボチャポターージュ
・真鯛のボワレ ラヴィグットソース ・本日のグラニテ
・国産牛ロースのステーキ 赤ワインソース ・季節のフルーツとレモンゼリー
・パン ・コーヒー



【ご夕食】

竹コース

お一人様 / ¥9,000

MENU

・前菜七種盛り ・季節の焼物 ・御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ
・焼き物 ・揚げ物 ・季節の御飯 ・留挽 ・香の物 ・水菓子





【ご夕食】

松コース

お一人様 / ¥12,000

MENU

・先附 ・前菜九種盛り ・季節の焼物
・御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ
・焼き魚と遠州夢咲牛のひとくちステーキ
・金目鯛煮付け ・季節の御飯 ・留挽 ・香の物 ・水菓子

※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。

夏の魅力を感じるお料理で心もお腹もいっぱいにしてみませんか。

夏の味覚フェア ご予約推奨 6/1日～8/31日 11:30～14:30

6～8月 涼風冷やしラーメンセット ¥1,650



暑い季節にぴったりの「冷やしラーメンセット」は、さっぱりとした味わいと豊かな風味を楽しめる特別な一杯です。

7月 ハーフうな重と蕎麦セット ¥2,200



香ばしく焼き上げたうなぎをふっくらご飯にのせた「ハーフうな重」と、のどごし滑らかな蕎麦をバランスよく楽しめる贅沢な組み合わせです。

LUNCH 3日前までのご予約制

太平洋を一望する最上階で、特別なランチをお楽しみください。



※写真はイメージです。

プレジール

お一人様/¥3,800

【MENU】

- ・本日のオードブル
- ・本日のスープ
- ・メインディッシュ (お魚料理又はお肉料理)
- ・デザート・パン・コーヒー

トレゾール

お一人様/¥5,000

【MENU】

- ・オードブル盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・お魚料理・お肉料理
- ・デザート・パン・コーヒー



伝統あるホテルで美味しく楽しく学ぶ型と品性

Table Manners Plan テーブルマナー講座

テーブルマナーの知識やポイントを、経験豊かなホテルスタッフがわかりやすく丁寧に説明いたします。学校のテーブルマナーや、新入社員研修などにご活用ください。

ランチプラン お一人様/¥5,000 講習時間90分

・オードブル・スープ・肉料理・デザート・コーヒー又は紅茶・パン 6品

選べるフルコースプラン お一人様/¥8,000 講習時間120分

フランス料理	・オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー又は紅茶・パン 7品	日本料理	・八寸・吸物・向付・焼物・煮物・蒸し物・食事・水菓子 8品
--------	--	------	-------------------------------

※15名様より承ります。※お飲み物代は別途頂戴いたします。
※表示価格は消費税・サービス料、講師料、会場費込みの価格となっております。※写真はイメージです。

カルチャーフロア

横井友子展 ～軌跡～

4/19日～6/15日 入場無料

11:00～18:00

描くことは人生そのもの。身近な花・植物・人物・風景をモチーフに制作しています。今回は20代から現在までに制作した油彩画約50点展示します。

※月曜日・火曜日は休館日とさせていただきます。

※4月29日(火祝)、5月5日(月祝)、6月(火振)は特別営業日。
4月30日(水)、5月7日(水)、8日(木)は振替休館日。

乾久子 n次元の世界

6/28日～8/3日 入場無料

11:00～18:00

オイルバー、色鉛筆、水彩、刺繍など様々な素材によるペインティングやドローイングの世界が広がります。

※月曜日・火曜日は休館日とさせていただきます。



Anniversary

人生の大切な節目やご家族の記念日を、いつもとちょっと違う場所で過ごしてみませんか？

- ◎誕生日 ◎結婚記念日 ◎入園・入学・卒業・就職
- ◎長寿のお祝い ◎初節句やお宮参りの後のお食事
- ◎お祝い初めの席 など大切な席をお手伝いいたします



JLPGA ステップ・アップ・ツアー
ユピテル・静岡新聞SBSレディース

2025.6/20日・21日・22日 (20日/無観客、21日・22日/有観客)

静岡カントリー浜岡コース

観戦チケット

前売券 (21日、22日単日券) ¥1,000

当日券 ¥1,500 | 高校生以下は入場無料

詳しくは



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 | Q

Website



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

