

～ 夕食 ～

水菓子 季節のフルーツ



日本料理
天 龍
～ 夕食 ～

竹コース

8,000円

3日前までに
要予約

前菜 季節の前菜七種盛り

吸物 桜海老真丈

向付 御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ

焼物 御前崎産鮮魚の焼物と
肉詰め蒟蒻田楽

揚げ物 春野菜の天婦羅 南蛮漬

食事 筍御飯 香の物 留椀

水菓子 季節のフルーツ



旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

日本料理
天 龍
～ 夕食 ～

鰻ひつまぶし御膳

7,000円

小鉢

本日の造り

本日の一品

鰻ひつまぶし

香の物

汁物

水菓子

天龍御膳

6,000円

小鉢

本日の造り盛り合わせ

本日の一品

だし巻き玉子

御飯

香の物

汁物

水菓子

蕎麦御膳

4,000円

本日の造り

本日の一品

ざる蕎麦

本日の変わり御飯

香の物

水菓子

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。