

日本料理
天 龍
～ 夕食 ～

2025.12.1～2026.2.28

3日前までに
要予約



竹コース

¥9,000-

季節の前菜盛り合わせ七種
季節の椀物
御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ
蓮根饅頭
遠州もち豚胡麻豆乳鍋
季節の御飯 香の物 留椀
水菓子



松コース

¥12,000-

先附
季節の前菜盛り合わせ七種
季節の椀物
御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ
蓮根饅頭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 香の物 留椀
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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

日本料理
天 龍
～ 夕食 ～

2025.12.1～2026.2.28

3日前までに
要予約



牛すき焼き御膳

前菜・造り・御飯・椀物・漬物・水菓子

国産牛150 g

¥8,500-

遠州夢咲牛150 g

¥10,500-



浜名湖産

うなぎ重御膳

¥7,000-

小鉢・造り・椀物・漬物・水菓子



豚鍋御膳

¥6,500-

前菜・造り・御飯・椀物・漬物・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。