日本料理

天　龍

～ 夕食 ～

3日前までに
要予約

2025.624～7.14

夏の宵小会席　￥6，500-

季節の前菜
御前崎産鮮魚のお造り
焼き物
夏野菜の揚げ物
季節の御飯　香の物　留椀
水菜子

土用の丑の日　2025.7.19・7.31

浜名湖特選鰻膳　￥7，000-

前菜
御前崎産鮮魚のお造り
うな重
肝吸い
香の物
水菜子

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。

※消費税込みの価格です。　※お食事のお米は国産米を使用しています。

※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
静岡カントリー浜岡コース＆ホテル

日本料理

天　龍

～ 夕食 ～

3日前までに
要予約

2025.6.1～2025.8.31

松コース　￥12，000-

先附
季節の前菜盛り合わせ九種
季節の椀物
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　香の物　留椀
水菓子

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
焼き物
揚げ物
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 ～

3日前までに
要予約

2025.6.1～2025.8.31

牛すき焼き御膳

前菜・造り・御飯・椀物・漬物・水菓子

国産牛150ｇ　￥8，500-

遠州夢咲牛150ｇ　￥10，500-

浜名湖産

うな重御膳　￥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。

静岡カントリー浜岡コース＆ホテル