

2025.9.5～2025.9.9

日本料理
天 龍
～ 夕食 ～

3日前までに
要予約



重陽の節句

2025.9.5～2025.9.9

秋の味覚会席

¥12,000-

食前酒 菊見酒

月見前菜九品

鰻と大黒占地の土瓶蒸し

御前崎産戻り鰻 二種盛り合わせ

御前崎産鮮魚焼き魚と夢咲牛

御前崎産金目鯛煮付け

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。

※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

日本料理
天 龍
～ 夕食 ～

2025.9.1～2025.11.30

3日前までに
要予約



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

焼き魚と美味鶏の照り焼き

遠州夢の夢豚柚子塩鍋

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。