

【プラン内容】

●メイン料理（ライブキッチン）：選び放題・食べ放題

①焼津小川港水揚げ鮮魚のにぎり寿司（日替わり）

素材選びにこだわった料亭のにぎり寿司をお楽しみください。

②天然本まぐろのお造り

鮮度にこだわった料亭ならではの逸品です。

天然本まぐろのコクと旨みをお楽しみください。

③静岡県産銘柄牛 WAGYU DIAMOND FUJI の鉄板焼き

幻の静岡銘柄牛「WAGYU DIAMOND FUJI」。

富士山麓で育まれた芳醇な和牛を、鉄板焼きでお楽しみください。

④特撰鰻のかば焼き

外は香ばしく焼き、中身はフワツとした仕上げた当店自慢のかば焼きを、こだわりのたれと一緒にお召し上がりください。

●サイドテーブル（セルフ）：選び放題・食べ放題

① 日本そば

製法にこだわったへぎそばを、風味豊かで優しい味わいの当店特製つゆでお召し上がりください。

② 静岡県産新鮮生野菜のサラダ

サラダは、温暖な気候と肥沃な土地で育まれた新鮮な静岡県産野菜をご用意しました。

旬のお野菜を自家製ドレッシングでお楽しみください。

③ 静岡県産銘柄鶏「富嶽白鶏」（ふがくはっけい）塩麴焼き

「富嶽白鶏」は静岡県産の銘柄鶏で、餌に米を使用している為鶏特有の匂いが少なく、ふっくら柔らかい肉質が特徴です。特製塩麴につけ込み焼きあげます。ビールや冷酒と一緒に楽しみください。

④ 折戸茄子オランダ煮

家康公が愛した折戸茄子は静岡生まれ。丸い形で果肉が緻密です。
折戸茄子のコクと濃厚な味わいをお楽しみください。

⑤ 久能葉生姜さつま揚げ

静岡を代表する特産品の久能葉生姜。独特な歯ごたえと風味をさつま揚げでお楽しみください。

⑥ とうもろこし天婦羅

旬のとうもろこしを使用し茹で方と揚げ方にこだわり、最大限に甘みを凝縮した天婦羅をお楽しみください。

⑦ 鰻遠州和え

ご好評いただいております鰻と山葵漬けの遠州和えをご用意いたしました。

⑧ 由比桜海老葵和え

甘みと旨みを凝縮した由比の桜海老と山葵漬けの和えものです。
静岡ならではの逸品をお楽しみください。

⑨ 浜名湖服部中村養鰻場すっぽん冷羽二重蒸し

人工的な薬剤を一切使用せず有機飼料で育てた浜名湖のすっぽんは、良質な脂肪と上品でくせがないのが特徴です。すっぽんの旨みを凝縮した羽二重蒸しをお楽しみください。

⑩ とろろ汁と麦飯

お米は静岡県産御殿場コシヒカリを使用。特製とろろ汁をかけてお召し上がりください。

⑪ デザートビュフェ

掛川ほうじ茶の美黄卵プリン、きなこプリン、ケーキ、フルーツ、和菓子をご用意いたしました。
料亭ならではの甘味をお楽しみください。