御夕食

常磐
tokiwa

常磐特製　楽味箱（らくみばこ）　五五〇〇

小鉢、お造り、天麩羅などをまあるいお重に包みました。
料理長厳選の季節の味覚を贅沢にお愉しみください。
［一の重焼物、二の重小鉢四種、三の重煮物、
天麩羅、お造り、ご飯、赤出し、香の物、デザート　全九品］

自然薯膳 遠州とろろづくし　六〇〇〇

遠州の恵みが育んだ自然薯をさまざまな味わいで。
豊かな風味と奥深い滋味をご堪能ください。
［とろろ、ご飯、お造り、とろろ磯辺揚げ、薯蕷蒸し、香の物、デザート　全七品］

静岡鮮魚七宝　饗天（きょうてん）　六五〇〇

静岡近海の七種の鮮魚に、
旬を品よく揚げた天麩羅を添えました。
［お造り七種盛り、天麩羅、煮鉢、茶碗蒸し、
ご飯、赤出し、香の物、デザート　全八品］

袋井牛と浜名湖鰻でしこの合盛り膳　七〇〇〇

相性抜群で贅沢な味わいを一度に楽しめる
大満足の御膳です。
［合盛り膳、出汁、薬味各種、サラダ、デザート　全五品］
※袋井牛のみ、または浜名湖鰻でしこのみの御膳も承ります。

追加の品

遠州特選牛のステーキ一〇〇g　三五〇〇
オマール海老の柚子胡椒あん仕立て　三五〇〇
天麩羅盛り合わせ　三〇〇〇

会席　常々（つねづね）　一二〇〇〇
（ご予約制）　磐石（ばんじゃく）　一六〇〇〇

旬の味覚をふんだんに使用したコース料理です。
四季折々の味をご堪能ください。

お料理の内容は予告なく変更することがございます。