

レストランガイド

Restaurant Guide

駿河の国の滋味を心ゆくまでお楽しみください。

要予約(少人数から団体まで承ります)
料理内容は季節により変更する場合があります。

静岡は家康が余生を送った場所。鯛の天ぷらが大好物だったのは有名ですが、漢方にも精通し健康食志向な人物だったようです。生涯食べ続けたのは麦飯で、山薬と呼ばれる山芋のとろろ汁と食べたことでしょう。また三保に近い折戸で取れたナスは、初夏に江戸まで早飛脚で届けさせたほどの好物でした。他にも梅ヶ島の金山で取れる金粉に見立て献上した黄粉餅を「安倍川餅」と名付け、現代の静岡土産の定番となりました。「日本平月日星」ではそんな家康ゆかりの食も取り入れ山海に恵まれた静岡ならではの美味かつ健やかなメニューをご用意しました。

駿河和膳



夏限定・夏野菜と桜海老の
和風コンソメジュレ

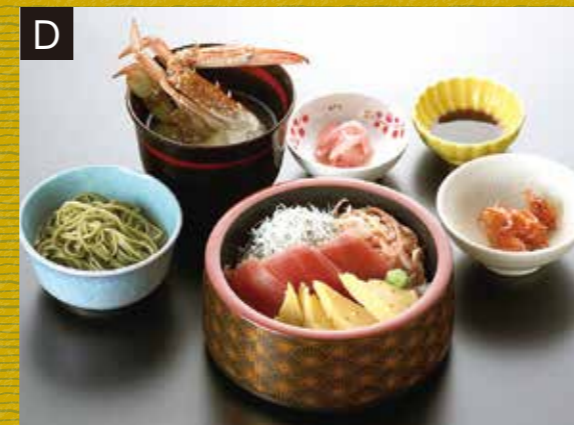


暑い夏にはお鍋料理を冷たいジュレに変更とさせていただきます。さっぱりと召し上がっていただける一品です。

7月～9月の期間、鍋等の加熱メニューを「ジュレ」に変更いたします。

対応メニュー：A・B・C・E・F・G・I・N

海鮮丼



桜海老膳



麦とろ膳



駿河路めぐり



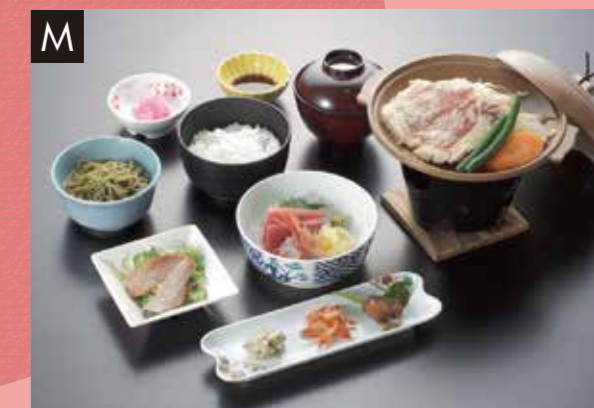
ふじのくに山海膳



静岡B級グルメランチ



静岡ポーク味噌焼



握り寿司膳



寿司バイキング

