

日本料理  
天龍  
～ 夕食 ～

2024.12.1～2025.2.28

※12/31～1/3は除く

3日前までに  
要予約



松コース

¥12,000-

鮫鱈肝

季節の前菜盛り合わせ

季節の椀物

造り盛り合わせ

鮮魚の柚子味噌と夢咲牛の炙り

御前崎産金目鯛のしゃぶ鍋

大根御飯 香の物 留椀

季節のフルーツ

竹コース

¥9,000-

季節の前菜盛り合わせ

季節の椀物

造り盛り合わせ

鮮魚の柚子味噌焼きと美味鶏照り焼き

遠州黒豚しゃぶ鍋

茶碗蒸し

大根御飯 香の物 留椀

季節のフルーツ

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。

日本料理  
天龍  
～ 夕食 ～

2024.12.1～2025.2.28

※12/31～1/3は除く

3日前までに  
要予約



## 牛すき焼き御膳

前菜・造り・御飯・椀物・漬物・水菓子

国産牛150g

遠州夢咲牛150g

¥8,500-

¥10,500-



浜名湖産

## うなぎ重御膳

¥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。