

SHIZUOKA COUNTRY HAMAOKA COURSE & HOTEL

静岡カントリー
浜岡コース&ホテル

2024
summer
No.18

夏

JOURNAL



五感で夏を味わい 心潤う夏のひとときを

特選黒毛和牛 遠州夢咲牛を 味わう 6/1(土)・7/23(日)

旨味溢れる遠州夢咲牛をお楽しみください。



ご夕食 遠州夢咲牛 ステーキディナー 3日前までのご予約制
お一人様/¥12,000 会場/ラ・フローラ 7F

【MENU】
・御前崎港より獲れたて鮮魚のカルパッチョ シトラスソース・濃厚なコンソメスープにさっぱりとした葉巻の葉を浮かべて
・遠州夢咲牛ステーキ マデラソース トリュフオイルの香りと共に、自家製パナラビンスのバルフェ フルーツを添えて
・パン・コーヒー



ご夕食 遠州夢咲牛 しゃぶしゃぶ御膳 3日前までのご予約制
お一人様/¥10,500 会場/天龍 3F

【MENU】・本日の小鉢・お造り・遠州夢咲牛と夏野菜のしゃぶしゃぶ・御飯・香の物・留梅・水菓子



ご昼食 遠州夢咲牛すき重
お一人様 ¥3,300
会場/ダイニングホール 2F



ご夕食 特選うなぎ小会席 3日前までのご予約制
お一人様/¥7,000 会場/天龍 3F

【MENU】・本日の小鉢・お造り・鰻白焼き・鰻蒲焼小丼・香の物・肝吸い・水菓子

香ばしく、ふっくら うなぎを愉しむ

7/24(水)・8/5(日) 夏に嬉しい特別メニュー 国産鰻使用
※土用の丑の日7/24(水)、8/5(日)



ご昼食 うなぎ・蕎麦セット
お一人様/¥3,300 会場/ダイニングホール 2F
自家製のタレで焼き上げた国産の鰻と鰻と鯖の風味豊かな出汁つゆの蕎麦セットです。



ご夕食 うなぎの蒲焼風ドリア 3日前までのご予約制
お一人様/¥7,000
会場/ラ・フローラ 7F
【MENU】
・シーズニングサラダ
・本日のスープ
・鰻の蒲焼風ドリア
・プチフルール
・コーヒー

鰻



ご夕食 七夕小会席 お一人様/¥6,500 会場/天龍 3F 3日前までのご予約制

【MENU】
・七夕彩り前菜・お造り・御前崎産鮮魚の焼物と美味鶏の照り焼き・夏野菜の天婦羅
・御飯・香の物・留梅・水菓子

七夕に想いを馳せて 大切な方とのひとときを



ご夕食 七夕ディナー お一人様/¥6,500 会場/ラ・フローラ 7F 3日前までのご予約制

【MENU】
・御前崎産鮮魚と夏野菜のカルパッチョ
・トマトとパプリカの冷製スープ パルサミコ酢のアクセント
・牛フィレのステーキ赤ワインソース トリュフ風味のマッシュポテト添え
・フレッシュフルーツのムース レモンゼリー掛け・パン・コーヒー



ご昼食 七夕御膳
お一人様/¥2,200
会場/ダイニングホール 2F
【MENU】
・彩りそうめん
・本日の天婦羅
・七夕ちらし寿司
・味噌汁・デザート

7F ラウンジ「ルポーゼ」 営業時間/16:00~23:00 ※毎週月曜定休(休日は除く)



七夕カクテル「ベガ」
¥1,452 ・テキーラベース 年に一度の逢瀬 織姫星にそっと口づけを...



ラ・フローラ 3日前までのご予約制

エポールコース お一人様/¥9,000

・つぶ貝のマリネ 冷製ロイヤルと共に
・グリーンレタスとベーコンのシーザーサラダ
・ヴィンソワーズスープ
・鮮魚のボワレ 夏野菜のラタトゥイユ添え
・ライムのグラニテ
・牛フィレのグリル オリエンタルソース
・オレンジのパバロフ・パン・コーヒー

マキシムコース お一人様/¥12,000

・ハモンセラーノとモッツアレラのカプレーゼ
・魚介のセビチェ風
・フレッシュトマトとパプリカの冷製スープ
・御前崎産鮮魚のヴァッパール フールブランソース
・ライムのグラニテ
・黒毛和牛のステーキ マデラソース
・マスクメロンのスープ・パン・コーヒー

四季折々の味覚を大切に 旬の食材でおもてなし

〈シーズナルメニュー〉 6/1(土)・8/31(日)
※料理写真は一例です

7F フランス料理 ラ・フローラ 3日前までのご予約制

※毎週月曜定休(祝日は除く)

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30~20:30 (L.O.20:00)



3F 日本料理 天龍 3日前までのご予約制

夕食 17:30~20:30 (L.O.20:00)



天龍 3日前までのご予約制

竹コース お一人様/¥9,000

・季節の前菜盛り合わせ・小海老だしの小吸物
・お造り・季節の魚楽庵焼きと牛時雨煮・丸茄子の土佐醤油揚げ
・新生姜御飯・香の物・留梅・水菓子

松コース お一人様/¥12,000

・じゅんさい・季節の前菜盛り合わせ・小海老だしの小吸物
・お造り・季節の魚楽庵焼きと遠州夢咲牛ひとくちステーキ
・御前崎産金目鯛の煮付け・新生姜御飯・香の物
・留梅・水菓子



※表示価格は消費税込み、または消費税・サービス料込みの価格となっております。※写真はイメージです。仕入状況により内容を変更する場合がございます。



面倒なセッティングや片付けはホテルにお任せ!

SUMMER BBQ PLAN 7/2(水)~8/31(土)

※除外日有り

【夏のバーベキュープラン】14日前までのご予約制 / 1日2組限定 / 4名~20名様まで

開放感あふれるテラスで、心地よい風に吹かれながら至福のひとときをお過ごしください。

4名様1セット / ¥30,000 (1名様追加プラス7,500円)

- ・牛リブロース・牛バラ・豚ロース・黒豚フランク
- ・厚切りベーコン・有頭海老・焼き野菜各種・焼きおにぎり
- ・冷製オードブル・ミックスサラダ

お子様(小学生以下) お一人様 / ¥3,000

- ・牛リブロース・豚ロース・黒豚フランク・有頭海老
- ・焼き野菜各種・焼きおにぎり・フルーツ

ドリンクは別途料金がかかります



女子会ランチ

6/1(土)~8/31(土)

太平洋の水平線を見渡せるホテルレストランで楽しいトークの女子会を満喫。

お一人様 / ¥3,000 ※2名様より承ります



【MENU】

- ・オードブル盛り合わせ・鶏モモ肉のグリル
- ・デザート盛り合わせ・パン・コーヒー

月ごとに変わるドリンクを窓から望む景色とともに、こゆっくりお過ごしください。



シーズナル
ドリンク
¥880

6月
ピーチフロート

7月
ブルーハワイフロート

8月
パインフロート



|| LUNCH ||

プレジール
お一人様 / ¥3,800

- 【MENU】
- ・本日のオードブル
 - ・本日のスープ
 - ・メインディッシュ (お魚料理又はお肉料理)
 - ・デザート・パン・コーヒー

トレゾール
お一人様 / ¥5,000

- 【MENU】
- ・オードブル盛り合わせ
 - ・本日のスープ
 - ・お魚料理・お肉料理
 - ・デザート・パン・コーヒー

※写真はイメージです。

※月曜日・火曜日は休館日とさせていただきます。
※ゴルフトーナメント開催に伴い、6月12日(水)~16日(日)は休館、6月10日(月)・11日(火)は特別営業となります。

カルチャーフロア 自遊人の丘展

入場無料

6/8(土)~7/7(日)

11:00~18:00

県内在住または通勤者並びに出身の美術愛好家を対象に、絵画彫刻、工芸の部門で未発表作品に限定して多数展示します。

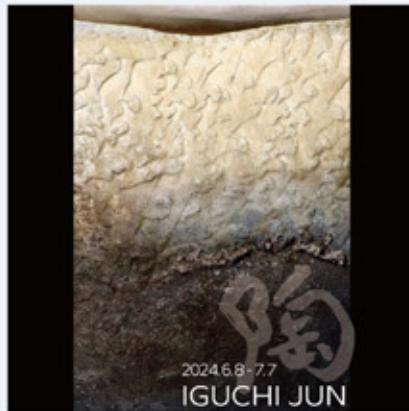
シンキングルーム 井口淳 作陶展

入場無料

6/8(土)~7/7(日)

11:00~18:00

20年取り組んでいる薪窯(登り窯、寄窯)の焼締め作品に、近年制作した辰砂、鈎窯軸などの作品をご紹介します。土と火で完成される焼締陶のあたたかさ、風合いをお楽しみください。



Anniversary



人生の大切な節目やご家族の記念日を、いつもとちょっと違う場所で過ごしてみませんか?

- ◎誕生日 ◎結婚記念日 ◎入園・入学・卒業・就職
- ◎長寿のお祝い ◎初節句やお宮参りの後のお食事
- ◎お食い初めの席 など大切なお席をお手伝いいたします

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

〒437-1615 静岡県御前崎市門屋2070-2

tel.0537-86-3311

浜岡コース&ホテル

検索



Instagram



車をご利用の場合

東 名: 掛川I.C.より約25分 / 菊川I.C.より約20分

新東名: 森掛川I.C.より約60分

JR掛川駅よりタクシーで約30分

JR菊川駅よりタクシーで約25分

東海道本線をご利用の場合

