

JOURNAL



Merry Christmas & Happy New year

7F フランス料理 ラ・フローラ

LUNCH クリスマスランチ

12/21⑤・12/22⑤ 11:30～14:30 (最終入店13:30)

お一人様 ¥3,800 (ご予約制) ※定員になり次第終了となります。

MENU

- メインディッシュ
- ・若鶏のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み スイコ添え
- オードブルブッフェ
- ・サラダバー ・オニオンコンソメスープ ・魚介のマリネ セビーチェ風
- ・スモークサーモンと枝豆のシュエ生地詰め
- ・豚肩ロース肉のローストとコールスローの粒マスタード和え
- ・茄子とソーセージのトマトスバジッティ ・パン
- デザートブッフェ
- ・アールグレイ茶葉のブリュレ ・抹茶のティラミス
- ・りんごのコンポートとバナナコッタ ・ドライ無花果とチョコレートムース
- ・イチゴとアーモンドのトリアルフ
- ドリンク
- ・コーヒー ・紅茶 ・ソフトドリンク



HAPPY MERRY CHRISTMAS

大切な方と過ごす1年に一度のクリスマス、ホテルシェフが贈る華やかな限定メニューはいかがですか。



DINNER クリスマスディナー

12/24⑤・12/25⑤ 1部/17:30～ 2部/19:30～

お一人様 ¥12,000 (ご予約制) ※定員になり次第終了となります。

MENU

- ・食前酒 (シャンパン 又は ノンアルコール スパークリングワイン)
- ・クリスマス前菜盛り合わせ ジャパニーズスタイル
- ・きのこのポタージュ トリュフオイルのアクセント ・大海老の2種ソース チャイニーズスタイル
- ・ブルーベリーとキウイフルーツのクリスマスカラーを彩ったグラニテ
- ・特選黒毛和牛 遠州夢咲牛のステーキ マデラソース
- ・チョコレートムースと抹茶のアイス 旬のフルーツを添えて ・パン ・コーヒー

7F フランス料理 ラ・フローラ

ランチ/11:30～14:30 (L.O.14:00) 3日前までのご予約制
ディナー/17:30～20:30 (L.O.20:00) ※毎週月曜定休 (祝日は除く)

【ディナー】エポールコース お一人様 ¥9,000

- サフランリゾットのアランチーニ クリスビーペーパー添え ・たっぷり野菜と魚介のマリネ レモンオリブオイル和え
- ・オニオングラタンスープ ・御前崎産鮮魚のポワレ プールワゼットソース ・柚子のグラニテ
- ・牛フィレのグリル グリーンペッパーソース ・濃厚ティラミスと季節のフルーツ添え ・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 2024.12/1⑤～2025.2/28⑤

※12/31～1/3は除く



【ディナー】マキシムコース お一人様 ¥12,000

- ウニの冷蔵フラン スワイ蟹のサラダ仕立て ・真鯛のカルパッチョとグリーンアスパラのタブナードソース
- ・コンソメロワイヤル ・御前崎産鮮魚と魚介のフイヤベース ・柚子のグラニテ
- ・遠州夢咲牛のステーキリュフソース ・紅茶のクレムブリュレ 季節のフルーツ添え ・パン ・コーヒー

3F 日本料理 天龍

鍋コース 4名様～ (5日前までのご予約制)



遠州夢咲牛すき焼き鍋 お一人様 ¥11,500

- 鰻肝 ・前菜7種盛 ・御前崎産鮮魚造り ・蓮根饅頭 ・遠州夢咲牛すき焼き ・じゃこ御飯
- ・香の物 ・留楓 ・季節のフルーツ

2F バンケットルーム

BUFFET PARTY PLAN ～ブッフェパーティープラン～

30名様～ (14日前までのご予約制) お一人様 ¥4,500 (和洋buffe) | ¥6,500 (和洋中buffe) | ¥8,500



※料理写真はイメージです

忘・新年会プラン オプション (フリードリンク2時間)

スタンダードプラン ¥2,500 (ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク) | デラックスプラン ¥3,500 (スタンダードプラン + ワイン、日本酒) | ソフトドリンクプラン ¥1,000 (ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ)

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)

【ご夕食】松コース

お一人様 ¥12,000

MENU

- ・鰻肝 ・前菜7種盛 ・季節の檜物 ・御前崎産造り盛り合わせ ・御前崎産全日鯛のしゃぶ鍋
- ・御前崎産鮮魚柚子味噌焼きと夢咲牛の炙り ・大根御飯 ・香の物 ・留楓 ・季節のフルーツ



【ご夕食】竹コース

お一人様 ¥9,000

MENU

- ・前菜7種盛 ・季節の檜物 ・御前崎産造り盛り合わせ
- ・御前崎産鮮魚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 ・留楓 ・季節のフルーツ

※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。

旬の北海道を味わう



北の海鮮丼ときのご汁 ¥2,420
北海の幸をふんだんに使った贅沢などんぶりど風味豊かな茸汁をセットでお楽しみください。

北海道の食材を堪能できる
北海道の魅力が詰まったフェアを開催

2025
1/17金~2/28金
11:30~14:30



真鱈とじゃがいもの中華風クリーム煮 ¥1,870
新鮮な北海道の真鱈とじゃが芋を濃厚な中華スープを使ってクリーム煮に仕上げました。

北海道 グルメフェア Hokkaido Fair



浜岡御膳 ¥2,200
~Christmas Lunch~

12/14金~12/25金 11:30~14:30

ご好評いただいている、浜岡御膳を期間限定でクリスマス仕様の和洋折衷御膳としてご用意いたします。



カルチャーフロア

登坂秀雄・とさかますみ展
石に教わる[生] / 木樹に教わる[慈悲] 入場無料

2024.11/9金
~2025.1/13金
11:00~18:00

※月曜日・火曜日は休館日とさせていただきます。
※1月8日(水)は館内点検のため休館とさせていただきます。
1月13日(月祝)は特別営業とさせていただきます。





シンキングルーム

ユニークな魔女たちII
~細田常久・純子展~ 入場無料


10/5金~12/15日
11:00~18:00

欧州では、魔女人形は家の守り神として人々を守ってくれています。そんな愛すべき魔女人形に魅せられた細田さんご夫妻のユーモアとアイデアにあふれる魔女達に、ぜひ会いにお越しください。

※月曜日・火曜日は休館日とさせていただきます。
※10月14日(月祝)、11月4日(月祝)は特別営業日。
10月16日(水)、11月6日(水)は振替休館とさせていただきます。




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 | Q

Website



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
東海道本線をご利用の場合 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

