

# JOURNAL

爽やかな春風とともに  
心が踊る季節の恵み







**お花見籠昼膳**  
3/20⑤~4/6⑥ お一人様/¥3,800  
会場/ラ・フロア

MENU  
・前菜7品 造り 焼物  
・季節の御飯・香の物・留椀・水菓子

春の陽気に誘われて  
心弾むお花見気分のひとときを

7F フランス料理 ラ・フロア



新緑の息吹とともに  
春ランチ! (メインチョイス)  
4/9⑤~5/31⑥  
お一人様/¥3,800

MENU  
【メインチョイス】・真鯛と海老のキューピールアラヴァパール  
又は チキンの香草パン粉焼きトマトソース  
・オードブル盛り合わせ・ミネストローネ・デザート盛り合わせ  
・パン・コーヒー



**お花見小会席**  
3/20⑤~4/6⑥ お一人様/¥6,800

MENU  
・春の前菜7品・御前崎産鮮魚の造り  
・旬の魚 木の芽焼き・彩り揚げ3品・茶碗蒸し  
・季節の御飯・香の物・留椀・水菓子



旬の食材が奏でる  
春の特別ディナー  
3/20⑤~4/6⑥  
お一人様/¥6,800

MENU  
・春野菜のニソワーズサラダ  
・桜海老のブイヤベース風スープ  
・鮮魚のポワレ 桜の葉香るバターソース  
・国産牛ロース肉のロースト 赤ワインソース  
・春野菜のブランチャ  
・抹茶ティラミスと紅はっぺ  
・パン・コーヒー

7F フランス料理 ラ・フロア

太平洋の水平線を見渡せるホテルレストランと楽しいトークで女子会を満喫  
**女子会ランチ**  
3/1⑤~5/31⑥ お一人様/¥3,000

MENU  
・オードブル盛り合わせ・メインディッシュ  
・デザート盛り合わせ・パン・コーヒー



3月 チキンのハーブマリネのグリル  
4月 桜鯛のポワレ 春野菜のエチューベ添え  
5月 ポークピカタトマトソース

7F ラウンジ「ルポーゼ」

**Yoru Café Time** ~夜カフェタイム~  
4/1⑤~5/31⑥ 20:30~L.O.22:00 単品/¥3,000 オードブル付  
ご予約推奨 ※毎週月曜定休(休前日は除く)  
ラグジュアリーな雰囲気の中で、美味しい料理をお楽しみください。



ポテトとベーコンの  
バジルソースピザ  
ステーキサンド  
ピクルス添え

7F フランス料理 ラ・フロア ※毎週月曜定休(祝日は除く) 3日前までのご予約制 ランチ/11:30~14:30 (L.O.14:00) ディナー/17:30~20:30 (L.O.20:00)

四季折々の味覚を大切に旬の食材でおもてなし 2025.3/1⑤~5/31⑥

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)



【ディナー】  
**マキシムコース** お一人様/¥12,000  
MENU  
・グリーンアスパラガスのムース フィールドビーのせ  
・ブイヤベースのアズビク・帆立のバジル焼き旬の野菜スープ  
・鮮魚の香草パン粉焼き アンチョビ風味のヴェネチアソース  
・アールグレイミルクティーのグラニテ  
・遠州夢咲牛のステーキ トリュフソース  
・濃厚ガトーショコラ フランボワーズソース・パン・コーヒー



【ディナー】  
**エポールコース** お一人様/¥9,000  
MENU  
・スモークサーモンのムース・桜海老とらすのクレープ包み トマトクーリーソース  
・新玉ねぎとジャガイモのポターージュ トリュフオイルのアクセント  
・御前崎産鮮魚のハーブ焼き 春野菜のブランチャ・ミントのグラニテ  
・国産牛ロース肉のグリル メートルドテルバター添え  
・抹茶のテリーヌ 季節のフルーツ添え・パン・コーヒー



【ご夕食】  
**竹コース** お一人様/¥9,000  
MENU  
・前菜七種盛り・季節の焼物・御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ  
・鮮魚の木の芽 味噌焼きと牛時雨煮・春野菜の天婦羅  
・季節の御飯・留椀・香の物・水菓子



【ご夕食】  
**松コース** お一人様/¥12,000  
MENU  
・先付・前菜九種盛り・季節の焼物  
・御前崎産鮮魚の造り盛り合わせ  
・鮮魚の木の芽味噌焼きと遠州夢咲牛のひとくちステーキ  
・金目鯛煮付け・季節の御飯・留椀・香の物・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場合がございます。



爽やかであたたかい季節に、春の魅力を感じるお料理をご堪能ください。

# 春の味覚フェア 3/1<sup>土</sup>~5/31<sup>土</sup> 11:30~14:30 ¥2,200 ご予約推奨

月ごとにメニューが変わるランチを満喫することができるスペシャル企画です。旬素材を活かしたメニューで心もお腹もいっぱいにしてみませんか。

## 3月 真鯛と春野菜のブイヤベース



旬の真鯛を春野菜と共にブイヤベースに仕上げました。寒さが残るこの時期に、是非ご堪能ください。

## 4月 桜鯛と鮪 釜揚げしらすの三味井



海の恵みをお重に。静岡産の新鮮な海の幸が織りなす贅沢な味わいをお楽しみください。

## 5月 由比産桜海老のかき揚げ井



由比産の桜海老を香ばしく揚げたサクサクの天井になります。是非お召し上がりください。



## タミヤ 春のホビーパーク 2025

3/20<sup>土</sup>~4/6<sup>日</sup> 10:00~17:00 ※月曜日・火曜日は休館日とさせていただきます。

会場/3F ミュージアム【カルチャーフロア】 入場無料

静岡の模型メーカー「タミヤ」の展示、体験イベントを開催いたします。精密なプラモデルや走らせるのが楽しいラジオコントロールカー、ミニ四駆など模型の楽しさを体験できるイベントです。期間中は模型の販売コーナーもございます。



※画像はイメージです



### タミヤイベント開催記念

タミヤ春のホビーパーク2025で遊んだ後は、イベント期間限定メニューをご堪能ください。

## LUNCH & DINNER

3/20<sup>土</sup>~4/6<sup>日</sup> 3日前までのご予約制

会場/7F フランス料理「ラ・フロア」

ランチ/11:30~14:30 (L.O.14:00)  
ディナー/17:30~20:30 (L.O.20:00)



Kids **お子様ランチ** お一人様/¥1,400 対象/小学生以下

MENU  
・ポタージュスープ  
・ワンプレート(エビフライ/フライドポテト/ハンバーグ/チキンライス)  
・パン・アイスクリーム



Kids **お子様ディナー** お一人様/¥2,600 対象/小学生以下

MENU  
・ポタージュスープ  
・ワンプレート(エビフライ/フライドポテト/ハンバーグ/オムライス/ナポリタン)  
・パン・デザート盛り合わせ

タミヤイベント特別メニューを  
ご注文のお客様に  
タミヤオリジナルステッカープレゼント!

## 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ICより約25分/菊川ICより約20分

新東名: 森掛川ICより約60分

JR掛川駅よりタクシーで約30分

東海道本線をご利用の場合

JR菊川駅よりタクシーで約25分

