

天

龍

JAPANESE
RESTAURANT

TENRYU

3F

3日前までに
要予約



【9/1(日)・11/30(土)】

松コース

会席

¥12,000-

- 焼き胡麻豆腐
- 秋の味覚七種盛り
- 大黒占地土瓶蒸し
- 御前崎産鮮魚造り盛り合わせ
- 御前崎産鮮魚の味噌焼きと
遠州夢咲牛ひとくちステーキ
- 御前崎産金目鯛煮付け
- きのこ御飯 香の物 留枕
- 季節のフルーツ

【9/1(日)・11/30(土)】

竹コース

会席

¥9,000-

- 秋の味覚七種盛り
- 大黒占地土瓶蒸し
- 御前崎産鮮魚造り盛り合わせ
- 御前崎産鮮魚の味噌焼きと
美味鶏照り焼き
- 夢の夢豚柚子塩鍋
- きのこ御飯 香の物 留枕
- 季節のフルーツ

【9/14(土)・9/17(火)】

中秋の名月 錦秋懐石

¥12,000-



- ・浜松忍冬酒と栗煎餅 ・月見前菜九品盛り ・鱧と大黒占地土瓶蒸し
- ・御前崎産戻り鰹と白身魚の造り ・遠州夢咲牛棒葉焼き飛騨高山なめこ
- ・御前崎産金目鯛煮付け ・栗ご飯 ・香の物 ・留枕 ・メロンと季節のフルーツ

【11/22(金)～】

4名様より

御前崎産クエを味わう会席

お一人様／

¥10,000-



- ・季節の前菜七品盛り ・御前崎産クエと鰹の造り盛り合わせ ・御前崎産クエ塩焼き
- ・御前崎産クエ鍋 ・御飯 ・香の物 ・留枕 ・季節のフルーツ・モンゼリー掛け

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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

日本料理/3階

天

龍

JAPANESE
RESTAURANT

TENRYU

3F

3日前までに
要予約



浜名湖産

うな重御膳

¥7,000-

小鉢・造り・椀物・漬物・水菓子



牛すき焼き御膳

¥8,500-

前菜・造り・御飯・椀物・漬物・水菓子

国産牛150g



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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル