

日本料理
富貴庵

Dinner Menu

コース料理 Course

□ 師走会席		12月30日まで	
富貴庵	< 特選七品 >	FUUKIAN	13500 yen
日本平	< 七品 >	NIPPONDAIRA	10500 yen

駿河御膳 Sashimi SET 8200 yen

静岡うなぎ御膳 Broiled Eel SET 7500 yen

金目鯛一尾煮付御膳 Simmeed Red Snapper and Tuna Sashimi SET 7200 yen

逸品

アラカルト A La Carte 820 yen ~

OPEN 17:30 - 20:30 (L.O.)

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

前 肴	<ul style="list-style-type: none"> ・さごし焼霜 壬生菜 蓮根 金柑 柑橘ジュレ 柚子 ・野菜豆腐 山葵 美味出汁
温 物	<p>～粕汁～ 「甘鯛 大根 海老芋 滑茸 焼餅 芹 霰柚子」</p>
鮮 魚	<ul style="list-style-type: none"> ・本日の造り 四種 芽物 山葵 醤油
口 取	<ul style="list-style-type: none"> ・蛸小倉煮 鴨塩蒸し 富士山南瓜 甘藷 茄子田舎煮 獅子唐焼浸し 銀杏 ・子持ち鮎 長芋煮 木の芽 ・甘海老麴和え 数の子 ・ずわい蟹 焼椎茸 生姜 蟹酢 ・玉締め「蕪餡 焼胡麻豆腐 柚子」
強 肴	<p>一句彩鍋仕立てー 静岡そだち しゃぶしゃぶ 青菜 白葱 舞茸 ちり酢 胡麻たれ</p>
御 飯	<ul style="list-style-type: none"> ・雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米 ・赤味噌仕立て ・しらす 香の物盛り合わせ
デザート	<ul style="list-style-type: none"> ・季の実
Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ・Sagoshi with vinegar, Lotus root, kumquat Citrus jelly, Citron ・Vegetable Tofu
Soup	<ul style="list-style-type: none"> ・Kasujiru (soup with sake lees) 「Sea bream, Japanese white radish, taro, baked rice cake」
Sashimi	<ul style="list-style-type: none"> ・4 Kinds of Sashimi
Seasonal Dish	<ul style="list-style-type: none"> ・Boiled octopus, Steamed salted duck, Pumpkin, sweet potato Boiled eggplant, Baked Shishito pepper, Ginkgo ・Sweetfish with roe, yam ・Sweet shrimp with rice malt, Herring roe ・Crab, grilled shiitake mushrooms, ginger, Crab vinegar ・Steamed egg custard「Turnip bean paste, sesame tofu, citron」
Hot Pot	<ul style="list-style-type: none"> ・Japanese Beef Shabu-Shabu Ponzu Sauce and Sesame Sauce
Meal	<ul style="list-style-type: none"> ・Rice, Pickles, Shirasu, miso soup
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> Seasonal Dessert

前肴	<ul style="list-style-type: none"> ・精進麩 壬生菜 蓮根 金柑 煎り胡麻 白酢 ・野菜豆腐 山葵 美味出汁
温物	<p>～粕汁～</p> <p>「鰯 大根 海老芋 滑茸 焼餅 芹 霰柚子」</p>
鮮魚	<ul style="list-style-type: none"> ・盛り合わせ三種 芽物 山葵 醤油
口取	<ul style="list-style-type: none"> ・蛸小倉煮 鴨塩蒸し 富士山南瓜 甘藷 茄子田舎煮 獅子唐焼浸し 銀杏 ・秋刀魚梅煮 長芋煮 木の芽 ・甘海老麴和え 数の子 ・あん肝 葱 ちり酢 ・玉締め「蕪餡 焼胡麻豆腐 柚子」
強肴	<p>一句彩鍋仕立て一</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金目鯛 厚揚げ 青菜 椎茸 白葱 ちり酢
御飯	<ul style="list-style-type: none"> ・雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米 ・しらす 香の物盛り合わせ
デザート	<ul style="list-style-type: none"> ・季の実
Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ・Wheat gulten bread,Mibuna,Lotus root, kumquat,sesame,White vinegar ・Vegatable Tofu
Soup	<ul style="list-style-type: none"> ・Kasujiru (soup with sake lees) <p>「Yellowtail,Japanese white radish,taro,baked rice cake」</p>
Sashimi	<ul style="list-style-type: none"> ・3 Kinds of Sashimi
Seasonal Dish	<ul style="list-style-type: none"> ・Boiled octopus,Steamed salted duck,Pumpkin,sweet potato Boiled eggplant,Baked Shishito pepper,Ginkgo ・Boiled saury with plum,yam ・Sweet shrimp with rice malt,Herring roe ・Anglerfish Ponzu sauce ・Steamed egg custard「Turnip bean paste ,sesame tofu,citron」
Hot Pot	<ul style="list-style-type: none"> ・Red snapper,Fried Tofu ・White onion,Maitake mushroom ・Ponzu Sauce
Meal	<p>Rice,Shirasu Pickles</p>
Dessert	<p>Seasonal Dessert</p>

駿河御膳

8200yen

8 Kinds of Sashimi SET

先 附 野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁

口 取

- ・鯛塩辛
- ・もずく酢
- ・しらす干し 桜海老 紫蘇めかぶ
- ・鯨 昆布巻 玉子焼き 木の芽

温 物 季節の温物 ～スープ仕立て～

御 造 り 本日の鮮魚 八種盛り合わせ

仕入れ状況により変更がございます。スタッフにご確認ください。

- ・本鮪とめばち鮪 ・金目鯛 ・太刀魚 ・伊佐木
- ・他 四種
- ・芽物 酢橘 山葵 醤油 塩

御 飯 雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米
香の物盛り合わせ 味噌汁

水 物 デザート

+

もう一品

+ 1,300円 桜海老かきあげ

・ Tempura with Sakura Shrimp



写真はイメージです

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

静岡うなぎ御膳

7500yen

Broiled Eel Bowl SET

鉢物 野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁

口取
・鯛塩辛
・もずく酢
・しらす干し 桜海老 紫蘇めかぶ
・鯨 昆布巻 玉子焼き 木の芽

御膳
浜名湖うなぎ蒲焼丼
焼き海苔
御飯：雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米
津南町産ブランドこしひかり米

汁物 肝吸い 三つ葉 巻麩 木の芽

水物 デザート

+ もう一品

- + 1,300円 桜海老かきあげ ・ Tempura with Sakura Shrimp
- + 1,300円 食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪）
・ 2 Kinds Tuna Sashimi

- Vegatable Tofu
- Salted Sea Bream Guts
- Mozuku Seaweeds with Vinegar
- Shirasu Sardine and Sakuraebi Shrimp
- Herring, Kombu rol, Omelet
- Grilled Eel Fillets with a Sweetened Soy Sauce
- Grilled seaweed
- Rice Pickles
- Clear Soup
- Dessert

Kombu rol,



写真はイメージです

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

金目鯛の煮付け御膳

7200yen

Simmered Red Snapper and Tuna Sashimi SET

鉢物	野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁
口取	・鯛塩辛 ・もずく酢 ・しらす干し 桜海老 紫蘇めかぶ ・鯨 昆布巻 玉子焼き 木の芽
造里	食べ比べ 本鮪とめばち鮪
煮付	金目鯛一尾 豆腐 牛蒡 椎茸 葱 針生姜 木の芽
御飯	雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米
漬物	盛合せ
汁物	味噌汁
水物	デザート



もう一品

+ 1,300円

桜海老かきあげ

・ Tempura with Sakura Shrimp

- Vegetable Tofu
- Salted Sea Bream Guts
- Mozuku Seaweeds with Vinegar
- Shirasu Sardine and Sakuraebi Shrimp
- Herring, Kombu rol, Omelet
- Tuna Sashimi
- Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce Tofu and Vegetables
- Rice Miso Soup Pickles
- Dessert



写真はイメージです

全ての価格には、税金とサービス料が含まれております。

The price includes the tax and the service charge

鉢物

Small Appetizer

しらす釜揚げ	920	Boiled SHIRASU Sardine
鯛の塩辛	820	Salted Sea Bream Guts
野菜サラダ 野菜ドレッシング	1350	Vegetable Salad

魚介料理

FISH

本日のおすすめ造り五種盛合わせ	3900	5 kinds of Sashimi
めばち鮪 刺身七切	1950	Big eye Tuna Sashimi 7 piece
本鮪 刺身七切	3600	Tuna <Pacific Bluefin> Sashimi 7 piece
静岡うなぎ (蒲焼 / 白焼)	5050	Grilled Eel Fillets with a Sweetened Soy Sauce OR Grilled Unseasoned Eel Fillets with Wasabi
うなぎ 佃煮 二切	1840	Eel Fillets Boiled Down in Soy Sauce
金目鯛の煮付け 一尾	4900	Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce
国産黒鮑 酒蒸 250g (調理前) (入荷状況ご確認ください)	17500	Steamed Japanese Abalone 250 g
伊勢海老具足煮 250g (調理前)	10200	Simmered Japanese Spiny Lobster (ISEEBI)

肉料理

MEAT

黒毛和牛サーロインA4 <静岡そだち> 50g 陶板焼き	4400	Grilled Shizuoka Beef Sirloin 50g
黒毛和牛静岡そだち しゃぶしゃぶ 150g	4400	Shizuoka Beef Shabu-Shabu 150g

揚物

DEEP - FRIED

車海老天麩羅 一尾	820	1 Japanese Prawn Tempura
野菜盛合せ天婦羅	1950	Vegetables Tempura
魚介と野菜天婦羅盛合せ	3800	Fish and Vegetables Tempura

全ての価格にはサービス料と消費税が含まれております

The prices includes the tax and the service charge

今月の逸品

A La Carte

季節の野菜豆腐 山葵 美味出汁	820	Vegetable Tofu
ー 清水まぐろ鍋 ー		HOT POT
めばちまぐろ 青菜 絹揚げ	3350	Tuna, Spinach, Fried Tofu
青さ海苔 ちり酢 胡麻たれ		Ponzu Sauce and Sesame Sauce
静岡玉露抹茶蕎麦 付き		and Shizuoka Matcha Soba Noodles

食 事

MEAL

御飯セット		
< 御飯、と 味噌汁、漬物 >	1300	SET: Rice , Miso soup , Pickles
しらすご飯	850	Rice with SHIRASU Sardine
味噌汁	500	Miso Soup
うなぎの佃煮 茶漬け 佃煮三切	2850	Rice with Green Tea
< 漬物、本山葵、海苔 >		Eel Fillets Boiled Down in Soy Sauce

寿 司

SUSHI

地物にぎり盛合せ 5 貫	3900	Assorted Local Fish Sushi (5 Piece)
特上にぎり盛合せ 5 貫	5100	Assorted Special Sushi (5 Piece)
南鮪中とろ	970	Medium Marbled Tuna
南鮪赤身	560	Tuna
金目鯛	720	KINMEDAI Alfonsino
本日の白身魚	720~	Today ' s White Fish
真 鮪	510	Horse Mackerel
海老	620	Shrimp (Boiled)
煮穴子	720	Conger Eel
玉子焼き	410	Egg
鉄火巻き	920	Tuna Roll
とろ鉄火巻き	1450	Marbled Tuna Roll
かんぴょう巻き	410	Simmered Dried Gourd Roll

全ての価格にはサービス料と消費税が含まれております

The prices includes the tax and the service charge

お子様料理

KIDS MENU

■お子様膳	2200 yen	※5歳以下のお子さまに限ります。
・豆腐 美味出汁		Tofu
・玉子焼き		Rolled Egg
・しらす干し		Shirasu Sardine
・海老 じゃが芋 グリンピース		Shrimp & Potato
・野菜煮		Simmered Vegetables
「南瓜 大根 人参 法蓮草(例)」		
・ミニお結び 5色		5 colors ONIGIRI
「海苔巻 煎り卵 ゆかり 胡麻 青海苔		
・麺物		
「うどん」	Udon Noodle	
・デザート	Dessert	



■お子様料理	3750 yen	
上段	豆腐 美味出汁	Tofu
春慶二段	めばち鮪 お刺身 4切	Tuna
下段	玉子焼き	Fried eggs
	寿司「細巻 稲荷寿司」	Sushi rolls, Inari sushi
皿物	・海老天ぷら 鶏の唐揚げ	Shrimp tempura, Fried chicken
	南瓜 トマト ブロッコリー	pumpkin, Tomato, broccoli
	野菜ドレッシング マヨネーズ	Vegetables dressing, Mayonnaise
	・御飯 味噌汁 しらす	Rice, Miso Soup, Shirasu
	・デザート	Dessert



■お子様素うどん	Kids Udon Noodles	520 yen
■かっぱ巻	Cucumber Roll	410 yen
■かんぴょう巻	Simmered Dried Gourd Roll	410 yen
■鉄火巻き	Tuna Roll	920 yen
■玉子焼き	Egg sushi	410 yen