

日本料理
富貴庵

Lunch Menu

□ ～ 睦月(むつき) ランチコース ～ 牛 鍋 8900 yen

旬の食材を盛り込んだコース料理です。
目の前にそびえる「霊峰 富士」と
眼下にひろがる駿河湾を眺めながら、
季節の御料理をお楽しみください。

鮪 鍋 6650 yen

1月28日 まで

■ 静岡うなぎ御膳 6700 yen

■ 静岡膳 〈 金目鯛煮付と鮪刺身 〉 5600 yen

雄大な富士山を眺めながら、ふじのくに 4大名産

「金目鯛」「まぐろ」「しらす」「山葵」

を盛り込んだ静岡膳をごゆっくりお召しあがりください。

■ 金目鯛の煮付け膳 4700 yen

■ 寿司と静岡抹茶そば膳 3800 yen

平日限定 Weekday Lunch 4000 yen

(1月6日から 2月20日 まで)

■ 海鮮 吟醸鍋(白味噌仕立て)

■ 海鮮ばらちらし膳

● 全てのランチメニューに もう一品

・桜海老かきあげ 付き

+ 1100 yen

・食べ比べまぐろ刺身(本鮪とめばち鮪)

+ 1050 yen

OPEN 11:30 - 14:30

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

睦月 ランチコース(牛鍋) 7dishes Course

8900yen

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>「塩鮭 大根 海老芋 筍 焼餅 芹 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"> ・秋刀魚梅煮 富士山南瓜 木の芽 ・もずく酢 針生姜 ・生湯葉 生姜 美味出汁 ・鯛塩辛
強 肴	<p>一牛 鍋一</p> <p>国産牛 青菜 豆腐</p> <p>ちり酢 胡麻たれ</p>
御 飯	<p>雪椿：魚沼津南町産ブランドこしひかり米</p> <p>しらす 香の物盛り合わせ 田舎味噌仕立て</p>
デザート	<p>季の実</p>



もう一品 全てのランチメニューに


+ 1,100円 桜海老かきあげ ・ Tempura with Sakura Shrimp

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) 「Salted salmon,Japanese white radish,taro,baked rice cake」
Sashimi	<ul style="list-style-type: none"> •3 Kinds of Sashimi
Seasonal Box	<ul style="list-style-type: none"> •Boiled saury with plum, FUJISAN pumpkin •Mozuku Seaweeds with Vinegar •Raw Yuba,soup stock with ginger •Sea bream salted fish
Hot Pot	<p>Japanese Beef Shabu-Shabu,Green Laef,Tofu</p> <p>Ponzu Sauce and Sesame Sauce</p>
Meal	<p>Rice,Miso Soup,Shirasu</p> <p>Pickles</p>
Dessert	<p>Seasonal dessert</p>

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
料理の内容は仕入れの都合により若干異なる場合がございます。

前 肴	・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	～粕汁 ～ 「塩鮭 大根 海老芋 筍 焼餅 芹 柚子」
鮮 魚	・盛り合わせ三種 芽物 山葵 醤油
口 取	・秋刀魚梅煮 富士山南瓜 木の芽 ・もずく酢 針生姜 ・生湯葉 生姜 美味出汁 ・鯛塩辛
強 肴	一句彩鍋仕立てー 清水まぐろ 青菜 舞茸 白葱 厚揚げ ちり酢
御 飯	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	季の実

 もう一品 全てのランチメニューに

+ 1,100円 桜海老かきあげ ・ Tempura with Sakura Shrimp

Appetizer	・Wheat gulten bread,Mibuna,Lotus root, kumquat,sesame,White vinegar ・Vegatable Tofu
Soup	・Kasujiru (soup with sake lees) 「Salted salmon,Japanese white radish,taro,baked rice cake」
Sashimi	・3 Kinds of Sashimi
Seasonal Box	・Boiled saury with plum, FUJISAN pumpkin ・Mozuku Seaweeds with Vinegar ・Raw Yuba,soup stock with ginger ・Sea bream salted fish
Hot Pot	・Tuna, White onion,Fried Tofu, mushroom Ponzu Sauce
Meal	Rice,Shirasu Pickles
Dessert	Seasonal dessert

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
料理の内容は仕入れの都合により若干異なる場合がございます。

静岡うなぎ御膳

Broiled Eel Bowl SET

6700yen

- | | | |
|----|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 鉢物 | 野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁 | • Vegetable Tofu |
| 口取 | 生しらす しらす干と紫蘇めかぶ
桜海老 静岡茎山葵 | • 2 Kinds of Shirasu Sardine
Sakuraebi Shrimp, Pickled Wasabi |
| 御膳 | 浜名湖うなぎ蒲焼并
焼き海苔
御飯：「雪椿」
津南町産ブランドこしひかり米 | • Grilled Eel Fillets with
a Sweetened Soy Sauce
• Grilled seaweed
• Rice Pickles |
| 汁物 | 肝吸い 三つ葉 巻き麩 木の芽 | • Clear Soup |
| 水物 | デザート | • Dessert |



+ もう一品 全てのランチメニューに

+ 1,100円 桜海老かきあげ • Tempura with Sakura Shrimp

+ 1,050円 食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪）• 2 Kinds Tuna Sashimi

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

静岡膳 Simmered Red Snapper and Tuna Sashimi SET 5600yen

雄大な富士山を眺めながら、ふじのくに 4大名産
「金目鯛」「まぐろ」「しらす」「山葵」を盛り込んだ
静岡膳をごゆっくりお召しあがりください。

鉢物	静岡野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁	• Vegetable Tofu
口取	しらす沖漬け しらす干と紫蘇めかぶ 桜海老 静岡茎山葵	• 2 Kinds of Shirasu Sardine Sakuraebi Shrimp, Pickled Wasabi
造里	食べ比べ まぐろ 二種	• Tuna Sashimi
煮付	金目鯛一尾 豆腐 牛蒡 椎茸 青菜 針生姜 木の芽	• Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce
御飯	白米 漬物	• Rice Pickles
汁物	田舎味噌仕立て あおさ海苔	• Miso Soup
水物	デザート	• Dessert



＋ もう一品 全てのランチメニューに

+ 1,100円 桜海老かきあげ ・ Tempura with Sakura Shrimp

+ 1,050円 食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪） ・ 2 Kinds Tuna Sashimi

金目鯛煮付け膳 Simmered Red Snapper SET 4700yen

鉢物	静岡野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁	• Vegetable Tofu
口取	しらす沖漬け しらす干と紫蘇めかぶ 桜海老 静岡茎山葵	• 2 Kinds of Shirasu Sardine Sakuraebi Shrimp, Pickled Wasabi
煮付	金目鯛一尾 豆腐 牛蒡 椎茸 青菜 針生姜 木の芽	• Simmered Red Snapper in Sweetened Soy Sauce
御飯	白米 漬物	• Rice Pickles
汁物	田舎味噌仕立て あおさ海苔	• Miso Soup
水物	デザート	• Dessert

駿河寿司 と 静岡玉露蕎麦 膳

3800en

SUSHI & NOODLE SET

鉢物	野菜豆腐 静岡山葵 美味出汁	• Vegetable Tofu
温物	野菜饅頭 吉野餡	• Vegetable Manju Dumplings
皿物	本日の焼き魚 巻き玉子	• Grilled Fish Rolled Egg
御膳	駿河にぎり寿司 五貫 と 静岡玉露蕎麦	• 5 piece Sushi and Gyokuro Soda Noodles
汁物	田舎味噌仕立て あおさ海苔	• Miso Soup
水物	デザート	• Dessert



＋ もう一品 全てのランチメニューに

+ 1,100円 桜海老かきあげ ・ Tempura with Sakura Shrimp

+ 1,050円 食べ比べまぐろ刺身（本鮪とめばち鮪） ・ 2 Kinds Tuna Sashimi

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

期間 2025年1月6日(月)～ 2月20日(木)

◇ 海鮮 吟醸鍋（白味噌仕立て） ◇

4000yen

- 鉢物 ・野菜豆腐 山葵 美味出汁
- 口取・造り ・しらす干し、紫蘇めかぶ ・桜海老、茎山葵
・しらす沖漬け 針生姜
・清水まぐろ 芽物 静岡山葵 醤油
- 鍋具 ・鰯 塩鮭 帆立 赤海老 桜海老真丈
水菜 舞茸 椎茸
葱 大根 人参 牛蒡
海老芋 厚揚げ 焼餅
- 食事 ・白飯「雪椿」
・香の物 味噌汁
- 甘味 ・季の実



◇ 海鮮 ばらちらし ◇

4000yen

- 鉢物 ・野菜豆腐 山葵 美味出汁
- 口取・造り ・しらす干し、紫蘇めかぶ ・桜海老、茎山葵
・しらす沖漬け 針生姜
・清水まぐろ 芽物 静岡山葵 醤油
- お重 ・金目鯛 鮪「赤身・とろ」しらす 桜海老
サーモン 海老 いくら 蛸
玉子焼き 海苔 山葵 ガリ
- 汁物 ・味噌汁
- 甘味 ・季の実



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

料理の内容は仕入れの都合により若干異なる場合がございます。

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