

2023年9月4日～12月3日

静波リゾートホテル・スウィングビーチ

Autumn

秋のグランドメニュー

静波のテロワール（地元の大地から溢れる食材の魅力）を、最大限に活かしたお料理を心掛けております。

素材の美しさを生かす料理で非日常を感じ、ゆっくりとお寛ぎください。

フレンチコース Douceur ～ドゥシュール～

- ◇ひと口のお楽しみ
- ◇駿河湾産サバのコンフィ
根菜ラタトゥイユと一緒に
- ◇人参のポタージュ
- ◇秋鮭のソテー きのこのブルーデソース
- ◇お口直しの一品
- ◇遠州黒豚のコンフィ 栗のソース
- ◇デセールセゾン 旬の果物を使って
- ◇御前崎天然酵母パン 吉田町産荳胡麻オイル
- ◇オリジナルブレンドコーヒー 又は 静岡県内産 和紅茶

¥8,800 税込



和洋コース 蒼海～そうかい～

- ◇和洋創作前菜盛り合せ
- ◇海の幸 御造り盛り合せ
- ◇じゃがいも饅頭のカボチャあんかけ
- ◇秋鮭のソテー きのこのブルーデソース
- ◇ふじのくに いきいきポークのロースト りんごのソース
- ◇ご飯 みそ汁 香の物 ◇季節の果物
- ◇オリジナルブレンドコーヒー 又は 静岡県内産 和紅茶

¥8,800 税込



フレンチコース Bonheur～ボヌール～

- ◇ひと口のお楽しみ
- ◇駿河湾産サバのコンフィ
根菜ラタトゥイユと一緒に

¥5,500 税込

- ◇人参のポタージュ
- ◇美味鳥のソテー ぶどうのソース
- ◇デセールセゾン 旬の果物を使って
- ◇御前崎天然酵母パン
- ◇オリジナルブレンドコーヒー又は
静岡県内産 和紅茶



RESTAURANT
Le Riuage
リウアージュ

和洋コース 潮騒～しおさい～

- ◇和洋創作前菜
- ◇海の幸 お造り盛り合せ
- ◇じゃがいも饅頭のカボチャあんかけ
- ◇ゆっくり火入れした いきいきどり
いちじくのソース
- ◇ご飯 みそ汁 香の物 ◇季節の果物
- ◇オリジナルブレンドコーヒー又は
静岡県内産 和紅茶

¥5,500 税込



※前日14:00までのご予約制となります。※写真はイメージです。また仕入状況等によりメニュー内容が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。※ランチ・ディナーいずれにもご利用頂けます。

静波リゾートホテル・
スウィングビーチ

ご予約・お問合せ

TEL.0548-22-1717

〒421-0422 静岡県牧之原市静波 2228-43

<https://shizunami-resort.jp/>

※価格は予告なく変更となる場合があります。



Shizu
tetsu
街に在るを。人にときめきを。