

2023年12月4日から
2024年2月29日まで

静波リゾートホテル・スウィングビーチ

冬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
- ◇天然ブリのスモーク仕立て
サフランマヨネーズで
- ◇ほうれん草とさつまいものポタージュ
- ◇御前崎港より鮮魚と菜の花のベニエ 牧之原茶塩添え
- ◇お口直しの一品 ◇牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ◇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

¥9,900 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
- ◇薬膳ポタージュ
- ◇御前崎港より鮮魚と菜の花のベニエ 牧之原茶塩添え
- ◇ゆっくり火入れた 牛サーロインのソテー
わさび醤油のソース
- ◇ご飯 汁物 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

¥9,900 税込



フレンチコース Bonheur～ボヌール～

¥6,600 税込

- ◇ひと口のお楽しみ
- ◇天然ブリのスモーク仕立て
サフランマヨネーズで



- ◇ほうれん草とさつまいものポタージュ
- ◇ふじのくに 夢ハープ豚ヒレのソテー
牧之原みかんのソース
- ◇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



和洋コース 潮騒～しおさい～

¥6,600 税込

- ◇和洋創作前菜
- ◇海の幸 お造り盛り合せ
- ◇薬膳ポタージュ
- ◇ふじのくに いきいきポーク ロースのグリエ
柚子胡椒のソース
- ◇ご飯 汁物 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

※前日 16:00 までのご予約制となります。 ※12/29～1/3 はボヌール・潮騒の提供はお休みとなります。
※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。

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/>
※写真は全てイメージです。



Shizu
tetsu
街にいろとりを。人にとぎめきを。