

2023年3月1日～6月4日

静波リゾートホテル・スウィングビーチ

春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の提供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
- ◇御前崎港より初ガツオのガトー仕立て
- ◇春キャベツのポターージュ
- ◇駿河湾より鮮魚のボワレ 桜エビのソース
- ◇お口直しの一品
- ◇ふじのくにいきいきポーク ロース肉の香草パン粉焼き
- ◇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 牧之原和紅茶

¥8,800



和洋コース 蒼海～そうかい～

- ◇和洋創作前菜盛り合せ
- ◇駿河湾より本日の御造り盛り合せ
- ◇牧之原 茶碗蒸し
- ◇駿河湾より鮮魚のボワレ 桜エビのソース
- ◇遠州もち豚バラ肉のほうじ茶 煮込み
- ◇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 牧之原和紅茶

¥8,800



和洋コース 潮騒～しおさい～

- ◇和洋創作前菜
- ◇駿河湾より本日の御造り
- ◇牧之原 茶碗蒸し
- ◇美味鳥もも肉のボワレ 信州みそクリームソース
- ◇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 牧之原和紅茶

¥5,500

フレンチコース Bonheur～ボヌール～

- ◇ひと口のお楽しみ
- ◇御前崎港より初ガツオのガトー仕立て
- ◇春キャベツのポターージュ

¥5,500

- ◇ゆっくり火入れした 静岡県産富嶽白鶏の胸肉 テロワールみかんのソース
- ◇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 牧之原和紅茶



RESTAURANT Le Rivaage

※前日14:00までのご予約制となります。 ※価格は税込料金です。 ※ランチ・ディナーいずれにもご利用頂けます。 ※価格は予告なく変更となる場合があります。 ※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。

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/>



Shizu tetsu
街にいろどりを、人にときめきを。