

2024年3月1日～6月2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
- ◇赤ワイン漬け初カツオのコンフィ **¥9,900**税込
マキノハニーのトマトソース
- ◇紅芯大根と新玉ネギのポターージュ
- ◇駿河湾産鮮魚のポワレ イカスミのソース
- ◇お口直しの一品
- ◇牛サーロインのグリエ シャリアピンソース
- ◇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



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 **¥9,900**税込
- ◇真鯛とエビの真丈 桜あんかけ
- ◇駿河湾産鮮魚のポワレ イカスミのソース
- ◇牧之原茶の牛ホホ煮込み
- ◇御飯 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



フレンチコース Bonheur～ボヌール～

- ◇ひと口のお楽しみ
- ◇赤ワイン漬け初カツオのコンフィ **¥6,600**税込
マキノハニーのトマトソース
- ◇紅芯大根と新玉ネギのポターージュ



- ◇ふじのくに いきいきポークのロースト
- ◇赤ワインと黒オリーブのソース
- ◇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～

- ◇和洋創作前菜 盛り合せ
- ◇海の幸 御造り盛り合せ **¥6,600**税込
- ◇真鯛とエビの真丈 桜あんかけ
- ◇ふじのくに夢ハーブ豚肩ロース煮込み
粒マスタードのソースで
- ◇御飯 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。人にときめきを。