

秋のグランドメニュー

静波リゾートホテル・スウィングビーチ

2024年9月2日
～12月1日

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ご提供します。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
- ◇鱈の香草パン粉揚げ
レモンクリームソースを添えて
- ◇栗とさつまいものポターージュ
- ◇駿河湾産鮮魚のポワレ 和ぶりかのソース
- ◇お口直し一品
- ◇ゆっくり火入れした牛肉のロースト 黒コショウのソース
- ◇パティシエが作る自家製デザート
- ◇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わせ
- ◇海の幸 御造り盛り合わせ
- ◇鶏ときのこの豆乳味噌仕立て
- ◇駿河湾産鮮魚のポワレ 和ぶりかのソース
- ◇鴨のロースト 牧之原産みかんのソース
- ◇炊き込み御飯 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
静岡県産和紅茶

¥9,900税込



フレンチ
コース

Bonheur～ボヌール～

- ◇ひと口のお楽しみ
- ◇鱈の香草パン粉揚げ
レモンクリームソースを添えて
- ◇栗とさつまいものポターージュ

¥6,600税込



RESTAURANT
Le grange
リゾートージュ

- ◇ふじのくにいきいきポークのフリカッセ
- ◇パティシエが作る自家製デザート
- ◇御前崎天然酵母パン
- ◇オリジナルブレンドコーヒー 又は
静岡県産和紅茶



和洋
コース

潮騒～しおさい～

- ◇和洋創作前菜盛り合わせ
- ◇鶏ときのこの豆乳味噌仕立て
- ◇ふじのくに夢ハーブ豚の和風トマト煮込み
- ◇炊き込み御飯 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
静岡県産和紅茶

¥6,600税込

※前日までのご予約制となります。 ※価格は税込料金です。 ※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。
※ランチ・ディナーいずれにもご利用頂けます。 ※上記は2024年9月2日～12月1日のメニューとなります。

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/>



Shizu
tetsu
街にいろどり。人にときめきを。