

冬

静波リゾートホテル・スウィングビーチ

のグランドメニュー

ご案内

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
- ◇美味鳥とネギのテリーヌ
- ◇りんごとじゃがいものポタージュ
- ◇駿河湾産白身魚のムニエル 根菜のソースで
- ◇お口直しの一品
- ◇牛肉の赤ワイン煮込み
- ◇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
- ◇海老と真鯛の真丈 白味噌仕立て
- ◇駿河湾産白身魚のムニエル 根菜のソースで
- ◇ゆっくり火入れた牛肉のロースト 柚子胡椒のソース
- ◇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
- ◇美味鳥とネギのテリーヌ
- ◇りんごとじゃがいものポタージュ
- ◇ふじのくにいきいきポークのロースト
- ◇ほうれん草のクリームソース
- ◇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

¥6,600 税込



和洋コース

潮騒～しおさい～

- ◇和洋創作前菜盛り合わせ
- ◇海の幸 御造り盛り合わせ
- ◇海老と真鯛の真丈 白味噌仕立て
- ◇ふじのくに夢ハーブ豚のグリユ 柿のソース
- ◇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

¥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。 ※上記は2024年12月2日～2025年3月2日のメニューとなります。 ※2024年12月29日～2025年1月4日はボヌール・潮騒の提供はお休みとなります。

