



静波リゾートホテル・スウィングビーチ

2025年9月8日
～11月30日

秋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
- ◇干し芋の入ったパテドカンパーニュ
～イチジクのバルサミコソース～
- ◇マキノハニーとかぼちゃのポタージュ
- ◇駿河湾産 白身魚のポワレ ナッツのソース
- ◇お口直しの一品
- ◇ゆっくり火入れた牛肉のロースト グリーンペッパーのソース
- ◇季節のデザート
- ◇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
- ◇鶏つみれと白みそ豆乳あん
- ◇駿河湾産鮮魚のポワレ ナッツのソース
- ◇鴨のロースト オレンジチリソース
- ◇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
- ◇干し芋の入ったパテドカンパーニュ
～イチジクのバルサミコソース～
- ◇マキノハニーとかぼちゃのポタージュ

¥6,600 税込



RESTAURANT
Le Riuage
リヴァージュ

- ◇ふじのくにいきいきポークのロースト
ソースシャスール
- ◇季節のデザート ◇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
- ◇海の幸 御造り盛り合わせ
- ◇鶏つみれと白みそ豆乳あん
- ◇夢ハーブ豚の和風煮込み
- ◇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2025年9月8日～11月30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。人にとぎめき。