

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
- ◇駿河湾産 鮮魚のカルパッチョの
オレンジ風味 ～アーモンドドレッシングで～
- ◇ピーツとじゃがいものポタージュ
- ◇白身魚のボワレ スーパードボワソン仕立て
- ◇お口直しの一品
- ◇鴨のロースト 牧之原産イチゴのソース
- ◇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
- ◇真鯛の真丈 牧之原茶仕立て
- ◇白身魚のボワレ スーパードボワソン仕立て
- ◇ゆっくり火入れた牛肉のロースト 和風赤ワインソース
- ◇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
- ◇駿河湾産 鮮魚のカルパッチョの
オレンジ風味 ～アーモンドドレッシングで～
- ◇ピーツとじゃがいものポタージュ
- ◇夢ハーブ豚の煮込み ほうれん草クリームソース

¥6,600 税込

- ◇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
- ◇真鯛の真丈 牧之原茶仕立て
- ◇ふじのくに いきいきポークの味噌ゴマ焼き
- ◇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2025年12月1日～2026年3月1日のメニューとなります。 ※2025年12月27日～2026年1月3日はボヌール・潮騒の提供はお休みとなります。

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
街に在るを。人にとけき。