

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
～牧之原みかんを使ったマスタードソース～
- ◇新玉ねぎと春キャベツのポターージュ
- ◇駿河湾産 白身魚とズワイガニの牧之原米粉のフリット 抹茶塩添え
- ◇お口直しの一品 ◇牛タンと赤ワイン煮込み
- ◇自家製デザート
- ◇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
- ◇海老しんじょの絹ゆかりかぶ仕立て
- ◇駿河湾産 白身魚とズワイガニの牧之原米粉のフリット 抹茶塩添え
- ◇鴨のロースト～柚子こしょうのソース～
- ◇御飯 汁物 香の物
- ◇冷菓と季節の果物
- ◇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



春

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

期間：2025年3月2日～5月31日



フレンチコース Bonheur～ボヌール～

¥6,600 税込

- ◇ひと口のお楽しみ
- ◇美味鳥とネギのテリーヌ
～牧之原みかんを使ったマスタードソース～
- ◇新玉ねぎと春キャベツのポターージュ
- ◇ふじのくにいきいきポークのロースト
～コルニションのクリームソース～
- ◇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～

¥6,600 税込

- ◇和洋創作前菜盛り合わせ
- ◇海の幸 御造り盛り合わせ
- ◇海老しんじょの絹ゆかりかぶ仕立て
- ◇ふじのくに夢ハープ豚の煮込み 白みそ仕立て
- ◇御飯 汁物 香の物
- ◇冷菓と季節の果物
- ◇オリジナルブレンドコーヒー 又は 静岡県産和紅茶

※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。
※2026年4月29日～5月5日の期間は、上記のコース料理をお休みし、ブッフェ形式の料理のみのご提供とさせていただきます。

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
街にいろどりを。人にときめきを。