

静岡県産おすすめメニュー

奥匠
樹苑

沼津漁港直送 毎朝新鮮な魚

※天候や時期等により、内容が異なります。
お気軽にスタッフまで。



刺身七点盛り 2,980円+税



刺身五点盛り
2,480円+税



刺身三点盛り
1,580円+税

富士宮
名物



ゆで落花生 390円+税



富士宮鶏卵

出し巻き玉子
780円+税

富士宮
名物

富士宮やきそば
580円+税

朝霧ヨーグル豚

スタミナ焼肉丼 980円+税
豪華!! 海鮮丼 1,280円+税

しずおかおでん

特大 大根	350円+税
玉子	180円+税
ちくわ	180円+税
自家製厚揚げ	200円+税
コンニャク	180円+税
黒はんぺん	180円+税
豚ガツ	250円+税
豚足 (ハーフ)	680円+税

おまかせ
盛合せ7種
980円+税



駿河湾名物桜えび

桜エビかき揚げ 980円+税
桜エビかき揚げうどん 1,080円+税



黒はんぺんフライ(4枚)
680円+税

黒はんぺん焼き(4枚)
680円+税

静岡県産厳選素材



朝霧ヨーグル豚 富士宮産
独自に追求した発酵飼料を与え富士山麓の美味しい水と空気が育んだ、とろけるような肉の柔らかさの豚肉です。



桜えび 由比産
富士山と駿河湾に育まれる海の幸。貴重な栄養素が数多く含まれている静岡県のみに採れる深海のエビです。



ゆでらっかせい 富士宮産
富士山麓では落花生をゆでて食べます。塩ゆでにした落花生は、ほくほくとしておいしく、お酒のおつまみに最適です。



鮮魚 沼津港直送
駿河湾の豊富な恵みを受けた旬の魚が新鮮なうちに水揚げされる沼津港直送の鮮魚です。



富士宮やきそば 富士宮産
B級グルメといえば、富士宮焼きそば。コシのある蒸し麺と肉かす・たっぷりのイワシのだし粉がトッピングされるのが決めています。



黒はんぺん 焼津産
焼津の特産品の黒はんぺんはイワシなどの魚を一匹まるごとすりみにした栄養豊富な半月型のはんぺんです。