

春のおすすめ

ダイニング富士がおすすめする旬の一品です。この機会にぜひ！

駿河真鯛茶漬

1,650

sea bream with rice and tea
小鉢・ミニデザート付

サッと炙った駿河湾産真鯛としらすをツーンと香る山葵としらすがお召し上がりください。

天城本山葵でさらに美味しい

本山葵 300円

由比産 桜海老のかき揚げ丼

1,600

Mixed tempura bowl with sakura shrimp

小鉢・味噌汁・ミニデザート付

桜海老をふんだんに使ったサクサクのかき揚げ丼。一口食べる桜海老の香りが口いっぱいに広がります。

エビ・カニ・小麦・蕎麦・卵・乳・落花生 その他アレルギー食材がございましたらお申し出ください。

伊豆を食す . . .

伊豆本山葵といただく 黒毛和牛のビフテキ重

Kuroge wagyu beef steak bowl 2,500

味噌汁・小鉢・水菓子付

黒毛和牛のステーキと本山葵のマリアージュ。まちがいなし！スタッフがおすすめする一品です。

伊豆猪生ハムのシーザー風サンドイッチと 具沢山スープ

Local boar sandwich

味わい濃くしっとりとした最高の猪の生ハムのサンドイッチです。伊豆でしか味わえない猪の生ハムは絶品です。この機会にぜひお召し上がりください。

ラフォーレ風 鹿ボロネーズと山葵クリームの伊豆パスタ

Local venison bolonese pasta

サラダ付

鹿肉は、高タンパク低カロリーで脂質やコレステロールが少ないヘルシー食材です。山葵漬のクリームソースをかけてお召し上がりください。ここでしか味わえないパスタです。

エビ・カニ・小麦・蕎麦・卵・乳・落花生 その他アレルギー食材がございましたらお申し出ください。