

創作お茶料理

丸尾原

団体様用
昼食メニュー



するが ちゃの はな ぜん 駿河茶乃花膳

『食』とは“人を良くする”と書きます。医食同源。健康に良いとされるお茶を丸ごと食するお茶料理と、静岡「駿河の国」の特産品を組み合わせたお茶料理を、牧之原開拓の旧家でご堪能ください。

◆ 丸尾原 2,160 円(税抜 2,000 円) G-20 →

- 御品書き -

- 茶新芽天婦羅
- 茶天塩仕立
- 造里三種盛り
- 茶っ刈り緑茶蕎麦(ざるまたは温)
- 生桜海老とお茶のかき揚げ
- 茶っ刈り素麺サラダ
- 季節の茶碗蒸し
- 茶佃煮
- 季節の炊合せ
- 季節の焼物
- 茶飯
- 香の物
- 冷製お茶デザート



▼丸尾原 G-20

▼牧之原 F-15

←◆ 牧之原 1,620 円(税抜 1,500 円) F-15

- 御品書き -

- 遠州黒豚の抹茶しゃぶ付
- 三種盛合せ(お茶佃煮他 2 点)
- 主菜
- ・旬魚の香味焼 揚茶葉添え
- ・地鶏バジルソテー
- ・お茶と桜海老かき揚げ
- ・旬野菜揚げ
- サラダマリネ
- ざる茶っ刈りそば (10月～3月迄・温そばあり)
- 茶めし
- 冷製お茶デザート
- お茶天ぷら(天茶塩付き)



▼駿河 E-12

◆ 駿河 1,300 円(税抜 1,204 円) E-12 →

- 御品書き -

- 主菜
- ・旬魚の香味焼 揚茶葉添え
- ・地鶏バジルソテー
- ・お茶と桜海老かき揚げ
- ・旬野菜揚げ
- 三種盛合せ(お茶佃煮他 2 点)
- サラダマリネ
- ざる茶っ刈りそば (10月～3月迄・温そばあり)
- 茶めし
- お茶天ぷら 天茶塩付き



- ◆人数変更は前日までにご連絡ください。当日の変更はキャンセル料(50%)が発生いたします。
- ◆季節によって器や料理内容が変わることがございますのでご了承ください。
- ◆上記以外にもご要望により 3,240 円(税込)まで承ります。 ◆お座敷席 64 席様・イス席 12 名様
- ◆添乗員様・乗務員様は 540 円(税込)にて承ります。その他詳細は、弊社担当までお問合せ下さい。

