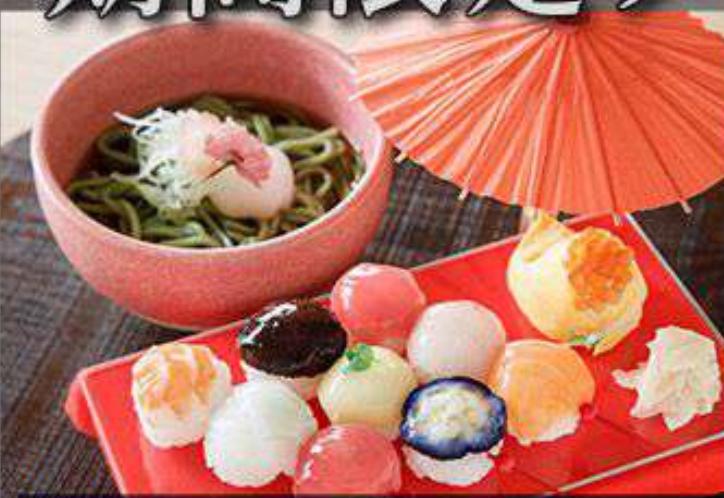


期間限定メニュー1



てまり寿司と茶そばの
お花見セット 1,750円



大盛り桜海老の
ビックかき揚げ膳 2,200円



大豆ミートの
陶板ベジカレー 1,650円



美味鳥のホワイトソース煮
1,300円



豚丼 1,450円



春のパスタ
(春キャベツ・菜の花・桜海老) 1,450円

表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

期間限定メニュー2



桜鯛のお造り

1,650円



つみれ汁おにぎりセット
(鮭・梅)

1,000円



鯛兜煮

1,200円



新玉葱サラダ

500円



春野菜の天麩羅

盛り合わせ 1,530円



あさりの酒蒸し

1,000円



揚げだし豆腐

900円



塩だれガリトマト

500円

表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

サ飯

サウナで汗を流したあとにピッタリのボリューム感たっぷりのメニューです。



「みしまコロッケ」「あしたかつ」「美味鳥のから揚げ」「御殿たまごの出汁巻き」など、ご当地グルメが一度に味わえる大人も楽しいプレートです。

大人のお子様ランチ

2,200円



四川麻婆豆腐あいがけカレー
(ミニサラダ付き)

1,980円



美味鳥からあげ入り
土鍋のカレーうどん

1,870円

表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

富士山麓ジビエ

数量限定・数に限りがあります。売り切れの際はご容赦ください。



富士山麓ジビエとは

近年急増した鹿が植生を食べ尽くしてしまうことで、富士山の生態系が崩れています。
1年を通して、鹿の駆除が行われているものの、その多くは食べられることなく破棄されてしまいます。
森の命を食べ、次のいのちを守るため、2018年よりスタートしたプロジェクトです。

富士山麓ジビエ 鹿肉のロースト ～冷製仕立て～

1,980円

里山を
次世代に
繋ぐために



表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

贅沢御膳

季節のお鍋に八寸、お造りなどをセットにした
彩り豊かな玉手箱のような御膳です。



このはな御膳

4,400円

※小鉢二種・八寸・お造り四種盛り・蒸し物
ちらし寿司・季節の鍋・味噌汁

表示金額は税込価格となります。

※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。

※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。

※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

御膳

国産牛すき焼き御膳（御殿たまご付き）

2,500円



海鮮丼と美味鳥
豆乳コラーゲン鍋御膳

2,200円



天ぷらお刺身御膳
2,400円



金目鯛炙り焼き御膳
2,200円



表示金額は税込価格となります。

※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。

※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。

※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。

アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

御膳



美味鳥からあげ御膳

1,650円



※くわい入り

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。



静岡県産豚のロースカツ御膳

2,000円



丼物

表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。



そば



御厨(みくりや)天ぷらそば
1,870円

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

御厨(みくりや)そばとは

御殿場地方では、古くから祝い事の際などに客人への御馳走料理として手づくりのおそばを出す習慣があります。そばのつなぎに「山芋」や「自然薯」を使うのが特徴で、のどごしの良さと素朴な味わいを兼ね備えています。



御厨(みくりや)そば
950円

うどん

天ぷらうどん
1,870円



表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

土鍋のカレーうどん
1,650円



肉うどん
1,650円



ざるうどん
950円



カレー

※ミニサラダ付き



カツカレー

1,760円



スペアリブカレー

1,980円



カレーライス

990円

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

食事



焼きおにぎりセット
550円



梅茶漬け 550円

鮭茶漬け 550円

ごはんセット
(白飯・香の物・味噌汁)

400円

単品ごはん

200円

※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

表示金額は税込価格となります。



お子様メニュー

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。



お子様うどんセット

1,100円



お子様カレーセット

1,100円



お子様ピラフセット

1,100円



单品お子様うどん 550円



单品お子様カレー 550円



单品お子様ピラフ 550円

炭火焼

※炭火で焼き上げるため、
お時間が掛かります。



※干物、つくね、野菜炭火焼き
炙り焼き盛り合わせ 1,980円



金目鯛炙り焼き 1,650円



※写真は2人前です
美味鶏の串焼き(1本) 600円



マグロスペアリブ 700円



つくね炭火焼き 卵黄添え 600円



イカの一夜干し 600円

表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

一品料理 お造り



表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

一品料理 揚げ物



表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

一品料理 おすすめ



銅鍋のまんま

焼きたて御殿たまごの出し巻き

1,100円

国産牛富士山溶岩焼き

3,300円



富士山溶岩石の遠赤外線効果により、
素材がふっくら柔らかく召し上がれます。



あつあつ
スキレットのじゃがバター
～塩辛添え～

990円

表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

一品料理 おつまみ



しらすおろし

550円

イカの塩辛

550円

もずく酢

450円

板わさ

550円

枝豆

450円

表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。



甘味

表示金額は税込価格となります。

※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。

※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。
アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。



みつ豆

550円



白玉ぜんざい

550円



抹茶わらび餅

550円



かぼちゃプリン

550円

抹茶アイス

280円



黒ごまアイス

280円



チョコレート
アイス

280円



一品料理 サラダ



表示金額は税込価格となります。※写真はイメージです。※お米は国内産を使用しています。※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係員におたずねください。

生ビールザ・パーカクト 静岡麦酒

ふじのくに限定。
静岡限定の麦芽100%ビール。
きめ細かい泡となめらかな口当たり。



地飲産



ザ・パーカクト静岡麦酒とは

- ☆口当たりの良さを決める「クリーミーさ」
- ☆美味しさをそそるグラスの「クリアさ」
- ☆ビールのうまみを最大限に引き出す「温度」

この3つの基準を高いレベルでクリアしたお店だけに贈られる称号「認定書」です。

the **PERFECT** 静岡麦酒

ふじのくに限定

SHIZUOKA-BAKUSYU

パーカクトな生ビールをご提供します

CREAMY

パーカクトにクリーミーな泡を実現します。

きめ細やかで口当たりのよいクリーミーな泡を、
7:3の黄金比率でご提供します。

CLEAR

パーカクトにクリアなビールを実現します。

秋ごとにレーシングが残る清潔なグラス類を使い、
爽やかな味わいのクリアなビールをご提供します。

COLD

パーカクトにコールドなおいしさを実現します。

ビール本来の味や香りを楽しんでいただくために、
最適な冷たさにこだわってご提供します。

ダイニング 花衣



The PERFECT 静岡麦酒 認定証

湯上りセット 1100円
お風呂上りに至福の一
が生ビールにおつまみ
ついたお得なセツトです。
セツト(小鉢2種)

グラス 630円

中ジョッキ 780円

瓶ビール

◆サッポロ黒ラベル	中瓶	830円
◆アサヒスーパーードライ	中瓶	830円
◆キリン一番しぼり	中瓶	830円
◆プレミアムモルツ	中瓶	880円
◆アサヒビアリー	小瓶	550円
◆サッポロプレミアム アルコールフリー	小瓶	550円

ノンアルコールビール／アルコール0.0%

（微アル）

アルコール0.5%

焼酎

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。

※車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

◆御殿場 芋焼酎

静岡 25 度

「紅あずま」を使用したフルーティーで
口当たりまろやかな本格焼酎です。

グラス	660円
御殿場 わさび付き	880円

おろしたての御殿場産わさびを
焼酎に入れてお召し上がりください。

◆三岳 芋焼酎

鹿児島 25 度

鹿児島県産さつま芋を原料として、原生林に
濾過された名水で仕込む本格焼酎です。

ボトル	5500円
-----	-------

◆みくりやの雪 米焼酎

静岡 25 度

富士山の伏流水にて仕込み、低圧蒸留方法に
より口当たりがまろやかな味わいの本格焼酎です。

グラス	660円
ボトル	4800円

◆八海山 よろしく千萬あるべし

米焼酎 新潟 25 度

発酵途中に清酒粕を加え、ほのかに吟醸酒を
思わせる香りのあるモロミから減圧蒸留した、
貯蔵年数2年以上の焼酎です。

グラス	600円
ボトル	4800円

◆丸山 麦焼酎

長野 25 度

日本酒蔵が醸す麦焼酎です。
麦の甘い香りと旨みをお楽しみください。

グラス	600円
ボトル	4800円

◆奄美の結 黒糖焼酎

鹿児島 25 度

黒麹ならではのコクとまろやかな甘さが特徴です。

ボトル	4800円
-----	-------

日本酒

※表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。

車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

◆木の花生貯蔵 静岡 300mlボトル

1100円

爽やかで飲みやすくしかもキレが良い。
お食事の邪魔をしないスッキリとした味わい

◆越の初梅本醸造生貯蔵 新潟 300mlボトル

1200円

新鮮で芳醇な香りと辛口の軽い喉越しが特徴。

◆正雪本醸造酒 静岡 300mlボトル

1450円

爽やかなフルーティーな香りと、柔らかな旨みと
キレと、どれをとってもすばらしい仕上がりです

◆白隱正宗辛口純米 静岡 300mlボトル

1550円

全量静岡県産米にこだわった辛口純米酒です。米の旨味が
引き立たつたまろやかで口当たりが良い日本酒です。

◆浦霞純米酒 宮城 300mlボトル

1650円

米の旨みが存分に生きた、すっきりと
バランスのよい味わいです。

◆英君純米吟醸酒 静岡 300mlボトル

1700円

香りや甘みに派手さはないですが、
上品で爽やかな香りの静岡型吟醸酒です。

◆獺祭 純米大吟醸 45 山口 300mlボトル

1850円

最高の酒米といわれる山田錦を45%まで磨いて
醸した純米大吟醸。

◆お燶酒 一合

660円

ウイスキー

◆樽薰る

(富士御殿場蒸留所)

660円

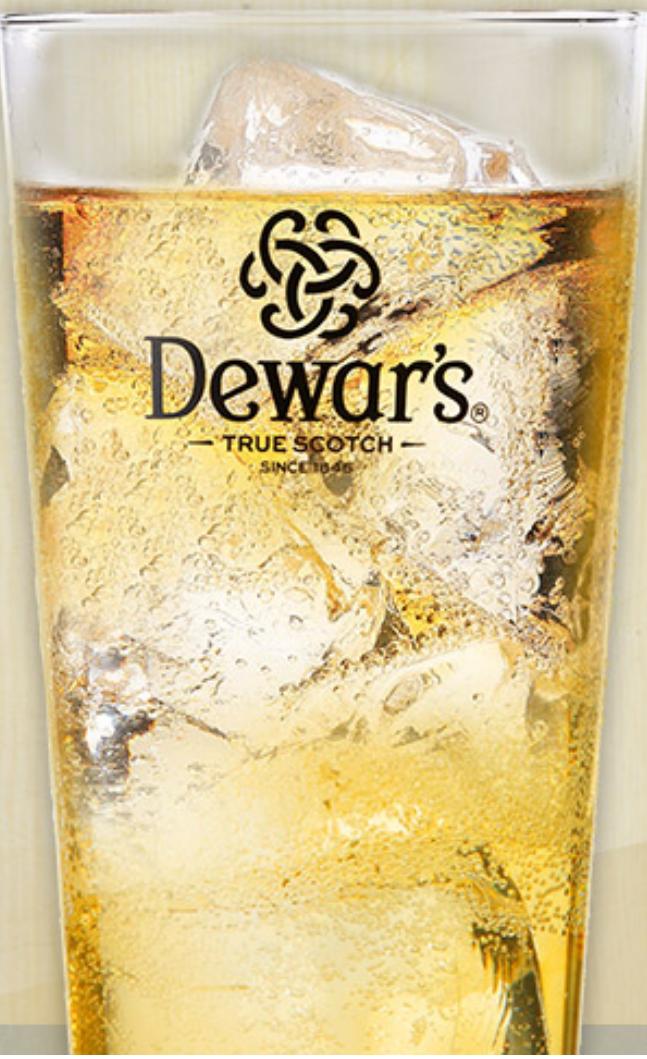
◆デュワーズ

600円

◆ローラルハイボール／アルコール3.0%

550円

◆ハイボリード



表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。
※車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

白ワイン

◆ドミニオ・エスヒナル

マカベオ スペイン

グラス 660円

耀きのあるペール・イエロー、リンゴを思わせる澄切ったアロマ。味わいはフレッシュでとてもジューシー。

ボトル 2750円

◆シャルドネ・
ヴァン・ド・フランス

ヘランス・ブルゴーニュ

ハーフボトル 2200円

南仏ラングドック産のシャルドネ種を使用。ライムを思わせるようなアロマと爽やかで切れの良い口当たりの、フレッシュな白ワインです。

ボトル 4200円

◆シャブリラ・ピエレ

ヘランス・ブルゴーニュ

ボトル 6000円

エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じられる事の出来るワインです。

◆麻屋 甲州シユールリー

日本 山梨

ボトル

5500円

山梨県勝沼町産甲州種100%使用。
麻屋葡萄酒の辛口ワインの代表銘柄。
心地良い酸味と旨味が調和した味わい。

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。

※車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

赤ワイン

◆ドミニオ エス・ピナル モナストレル ^{〔スペイン〕} グラス 660円

グラックベリーやプラムの豊かな香り。
ソフトでとても飲みやすく、赤ワイン初心者の
方にもおすすめです。

◆ピノ・ノワール・ヴァン・ド・フランス ^{〔フランス産ピノ・ノワール種を100%使用〕} ボトル 2750円

南フランス産ピノ・ノワール種を100%使用
した、繊細で豊かな味わいが特長のワイン。

◆ビコーズ・カベルネソーヴィニヨン ^{〔アメリカ カリフォルニア〕} ハーフボトル 2200円

暖かい土地で皮まで熟して育ったぶどうから、果実味が豊で濃密な
味わいが生まれました。グラックベリー やグラックチエリー、カシス、
モカ、シガーの煙のような深みと樽香などが楽しめます。

ボトル 5000円

ボトル 4200円

◆ブルイ・ジヤド ブルゴーニュ ^{〔フランス ブルゴーニュ〕} ボトル

6000円

穏やかで調和のとれた香味に仕上がって います。

表示金額は税別価格となります。
※写真はイメージです。

※車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

スパークリングワイン

◆ピノ・シャルドネ・

ス。ブ。マンテヘイタリア ピエモンテハーフボトル 2800円
ピノ・ビアンコ種とシャルドネ種を用いて造られた本格的なスパークリングワインです。

◆ヴァンムスー

ブルンドブラン・

シャルドネヘフランス ブルゴーニュ

ブルゴーニュ地方リュリー所在のクレマンを得意とする生産者がつくるシャルドネ100%のスパークリングワイン。

ボトル 4800円

◆モンマルト

ヘフランス シャンパニユ

ハーフボトル

5500円

黒ぶどうからくるしつかりとしたコクと長期熟成(瓶内で2年)からくる旨みが特徴。複雑な香りやコク、見事に溶け込んだ柔らかな泡のバランスが素晴らしいシャンパニユです。

フルボトル 9900円

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。

※車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

リキユール

◆赤梅酒

しそ、梅、ぶどうの
3種のポリフェノール入り。
香り豊かで赤く鮮やか。

660円

◆黒梅酒

紀州南高梅100%使用。
黒糖入りで程よいコクと
まろやかな甘みが特徴です。

660円

◆志太泉梅酒

(静岡)

梅の果実のフレッシュな
香りと酸味を可能な限り
引き出し「口ぜ色」の
鮮やかな色彩が特徴です。

770円

表示金額は税込価格となります。
※写真はイメージです。

※車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

サワー

◆レモンサワー	600円
◆瀬戸内レモンサワー	600円
◆グレープフルーツサワー	600円
◆柚子みつサワー	600円
◆カシスサワー	600円
◆男ウメサワー	600円
◆ウーロンハイ	600円
◆緑茶ハイ	600円

※表示金額は税込価格となります。
※車を運転されるお客様へのアルコールの提供はいたしておりません。

ロー・アルコール

お酒を楽しみたいけどアルコール度数が気になる
というお客様へおすすめです。

《微アル》

◆アサヒ ビアリー 小瓶

アルコール0.5%

フルーティーで華やかな香りをシートンやペースに合わせて
自由に楽しめる微アルコールのクラフトビールテイスト

◆ローアルコールハイボール

アルコール3.0%

アルコールハイボール

ニッカウヰスキー社の希少な厳守を使用した
本格的な香りと味わい。アルコール3.0%のライトなハイボール

◆ハイボリー

550円

《ローアルコールワイン》

◆サンタヘレナブレンンド

アルコール5.5%

ボトル
2000円

爽やかな味わいの中に、ほどよい酸味、
柑橘とハーブの清涼感のある香り

◆ホワイト

◆サンタヘレナブレンンド

アルコール5.5%

ボトル
2000円

すっきりとした飲み口の中にしつかりとした渋み、
プラツクベリーやカシスの香り

◆レッド

アルコール5.5%

ボトル
2000円

ソフトドリンク

- ◆コカコーラ 500円
- ◆カナダドライジンジャーエール 500円
- ◆メロンソーダ 500円
- ◆カルピス 500円
- ◆ウーロン茶 500円
- ◆ミニッツ野菜と果実の健康レシピ 500円
- ◆オレンジジュース 500円
- ◆コーヒー 385円

- ◆富士山サイダー
- ◆赤富士サイダー



650円
650円