

富士山恵みのビュッフェ



とある日の夕食ビュッフェ
 主なメニューです。
 仕入状況により変更になる場合がございます。

朝霧高原の富士山ミルクを使った濃厚なソフトクリーム。そのままでもパフェに乗せても!

ソフトクリーム
 アイスクリーム(3種)

世界にひとつだけのパフェ

和菓子

静岡茶と合わせてホット-息...

お水
 コーヒー
 お茶

様々なトッピング、ソースを使って、みんなでオリジナルパフェ作りにチャレンジ!

サラダ
 当ホテル野菜ソムリエ在籍。こだわりの旬の新鮮野菜をどうぞ!!

旬の野菜を厳選! 薬味には駿河湾の深層水塩をぜひ。食材の味がひきたちます。

揚げ物

子供から大人まで思わず手が出るホットスナックメニュー。

天ぷら

シェフにお肉の厚さをオーダーできます。お肉好きさん集まれ!! オススメソースは五ねぎソースです。

ローストビーフ

フルーツ
 ケーキ

バナナをたくさん含んだホテル専用水「富士山恵み水」を使った美味しいドリンクです。

清流と海の焼物

富士宮産のニジマス「殺富士」がでていたらはずせません。もちろん駿河湾の新鮮な魚もご用意しています。

刺身

板前がひとつひとつ丁寧に心を込めて握っています。

洋食・温物コーナー
 牛・豚・鶏のお肉3種を使った様々なメニューをご用意しています。

養殖量日本一を誇る「富士宮産ニジマス」の塩焼きは定番。海の幸との対決です。

静岡おでん

静岡のおでんは黒いスープと静岡名産黒はんぺんが入っているのが特長。けずり節をたぶつにかけて食べるのが静岡流!!

味噌汁
 スープ

富士宮×B級グルメ
 といえばアし!! 絶対に外せない一品です。

B級グルメ
 小鉢 和食物菜
 期間限定メニュー
 ご当地メニュー

ねばりが特長! 静岡県産コシヒカリ

ご飯
 カレー
 ツチュー

フルーツはお部屋までテイクアウトOK! コーヒーと合わせて皆様とお部屋でのんびりと。

地域の食文化と地元食材を活かしたシェフのアレンジメニューをお楽しみください。

このビュッフェMAPはお料理を取りに行かゆる参考にご利用ください。

まずはこちらよ淹り立ての静岡茶をお出ししています。本日のお茶の内容をお楽しみに!

ドリンクカウンター
 お茶BAR

※ レストラン入口 ※
 ここからSTART!!