



旬の夏の食材、鰻、胡瓜、冬瓜等を使い、口当たり滑らかなあん掛け、玉子豆腐、クリーム春巻などの料理をお楽しみいただき食材の栄養のバランスを考え、スタミナ源の豚肉、鰻で今年の夏を健やかに過ごしてください

◆お一人様 ¥1,800

ランチ 夏の期間限定販売 7月18日(火)～9月17日(日)

杉茶寮涼風ご膳 夏の旬彩

「のどごしツルツルそうめんでこの暑い夏を乗り切る」

お献立メニュー

- 前菜 段違い棚三段盛
季節感あふれる各種料理を少しずつ盛合せて有ります
- 煮物 冷し冬瓜、海老吉野煮、カニ湯葉あん掛け
瓜類は夏の食物として体を冷やす働きがあります
- 冷し鉢 冷し玉子豆腐、天盛りイクラ、美味出し汁
- 揚げ物 海老クリーム春巻、獅子唐・南瓜素揚げ、レモン、抹茶塩
- 小鉢 うざく(鰻と胡瓜の酢の物)
- ご飯替 冷し二色そうめん
白身魚葛打 霜降り豚 椎茸 西瓜 葉味葱 山葵 そうめん汁
- 水菓子 季節のデザート

ご昼食

営業時間 / 11:30～14:00

税込

- ◆杉茶寮ミニ会席(富士)..... ¥3,100
前菜、お造り、炊き合せ、焼物、小鉢、油物、温物、ご飯、汁、水菓子
- ◆杉茶寮ミニ会席(和)..... ¥2,600
前菜、お造り、炊き合せ、焼物、小鉢、油物、ご飯、汁、水菓子
- ◆藤枝桐たんす弁当(藤) (予約制)..... ¥2,100
藤枝の特産物 桐たんすに藤枝にゆかりのある蓮根、鯛の天ぷら、椎茸、染飯などが入った地産地消のお弁当
- ◆駿河湾の恵みご膳..... ¥1,950
前菜、お刺身盛合せ、桜えびかき揚げ、小鉢、ご飯、汁、香の物、水菓子
- ◆にぎり寿司会席..... ¥1,850
前菜、にぎり寿司、天ぷら、茶碗蒸し、汁、水菓子
- ◆藤の里ご膳..... ¥1,750
前菜、季節の野菜の天ぷら、焼き合わせ、ゴマ豆腐、ご飯、とろろ汁、香の物、水菓子
- ◆海鮮重ご膳..... ¥1,650
海鮮重、サラダ、野菜の天ぷら、汁、香の物、水菓子
- ◆天ざる茶そば..... ¥1,550
茶そば、天ぷら盛合せ、茶碗蒸し、鉄火巻き又は干瓢巻、小鉢、水菓子
- ◆天重ご膳..... ¥1,450
天重、サラダ、小鉢、汁、香の物、水菓子
- ◆お子様ご膳..... ¥1,030

お料理料金

ゆったりとした時間が流れ、くつろぎながらお料理と会話を楽しまれる落ちついた「和」の空間をお楽しみ下さい

ご夕食

営業時間 / 17:30～21:30 (予約制)

税込

- ◆杉茶寮会席(彩いろどり)..... ¥4,150
前菜、お造り、炊き合せ、焼物、小鉢、油物、お食事、水菓子
- ◆杉茶寮会席(雅みやび)..... ¥4,650
前菜、お造り、炊き合せ、焼物、小鉢、油物、温物、お食事、水菓子
- ◆杉茶寮会席(華はな)..... ¥5,150
前菜、お造り、炊き合せ、焼物、小鉢、油物、温物、お食事、水菓子
- ◆海鮮重ご膳..... ¥2,680
海鮮重、サラダ、野菜の天ぷら、小鉢、汁、香の物、デザート
- ◆杉ご膳..... ¥2,780
前菜、季節の野菜天ぷら、ゴマ豆腐、炊き合せ、小鉢、とろろ汁、ご飯、デザート
- ◆にぎり寿司ご膳..... ¥3,100
前菜、にぎり寿司、天ぷら、茶碗蒸し、サーモン帆立貝カルパッチョ、汁、デザート
- ◆駿河ご膳..... ¥3,300
前菜、お刺身盛合せ、桜えびかき揚げ、茶碗蒸し、小煮物、ご飯、汁、デザート

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



お食事処

日本料理

杉茶寮

TEL 054-641-3117

ホームページ <http://www.kosugien.co.jp/>

お祝いの席用にちゃんちゃんこ、パースデーケーキもご用意できます。係員にご相談下さい。

ランチ 11:30～14:00 (ディナー 17:00～21:30 (予約制))

掘りごたつ個室(4～10名)2部屋 / テーブル席16席 / 掘りごたつ席12席

定休日: 月曜日

小杉苑1F

