

炭火

炭火で焼き上げ、お席で仕上げ。できたてを堪能！

“いきいき鶏の炭火焼き”をメインに地場の食材を生かしたプラン3コース！

シズル感あふれる
動画はこちら



焼き上がり
を盛り付け

メイン料理

いきいき鶏の炭火焼き

「静岡県産ふじのくにいきいきどり」
の旨味が炭火でいっそう増して美味しく！

北条 1人前 (税込)
3,410円

いきいき鶏の炭火焼き

静岡県産牛のロースト・
伊豆わさび丼・季節の先
付け3種・国清汁・自家
製デザート



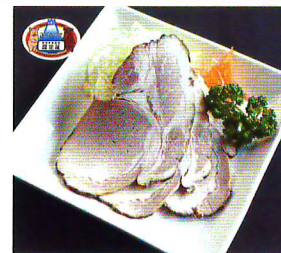
静岡県産牛ロースト
●牛肉は、仕入れ状況により、「彩美牛」
または「白糸牛」になります。



源氏 1人前 (税込)
2,860円

いきいき鶏の炭火焼き

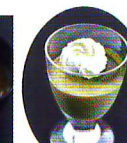
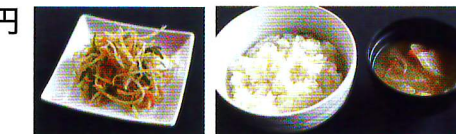
いきいきポークのロースト・
伊豆わさび丼・国清汁・
自家製デザート



あやめ 1人前 (税込)
1,760円

いきいき鶏の炭火焼き

季節の先付け1種・国清汁・
ライス・自家製デザート



地産地消
ここがPoint

〈静岡県産〉
ふじのくにいきいきどり

富士のすそ野の雄大
な自然の中でおいし
い水と新鮮な空気
に加え、ハーブを加
えた餌でゆっくりと時
間をかけて育てられた鶏です。



〈静岡県産〉
いきいきポーク

静岡県産銘柄豚で
柔らかく風味豊かな豚肉です。



〈静岡県産〉国産牛
全肥育期間の半分以上を静岡県
の恵まれた環境の中でのびのび
と育てられた牛です。

くしゅうしる
国清汁

室町時代に栄えた
当地の国清寺に由来
する味噌仕立ての汁物を具沢山の
“ほむら”風に仕立てました。



伊豆産本わさび

伊豆の清流で育った
わさびは爽やかで絶品！



自家製

季節の

デザート

自社製造のお茶や伊豆の
フルーツを使用した季節
のデザートをご用意いた
します。



併設醸造所から直！出来立てを味わうクラフトビール！

常時6種類以上！

●グラス(320ml)660円 (税込)
●ピッチャー(1.4L) ...2,200円 (税込)



反射炉ビヤ



飲みホーダイ！

50分/1,650円 (税込)

反射炉ビヤ (グラス)

酒類 (日本酒・焼酎・サワー 3種)
ソフトドリンクいろいろ

1テーブルに
1ピッチャーがお得!!
(グラス約5杯前)

・グループ皆様でのご利用に限り
ます。
・一気飲みは禁止です。
・ビールのグラスチェンジは、ご
ざいませぬ。
・ビールの追加は、ピッチャーが
空になってから
伺います。

静岡県産牛・豚・鶏をメインに干物も！

並山 1人前 (税込)
3,300円

網焼き (静岡県産牛、いきいきポ
ーク、いきいき鶏、野菜3種)・ア
ジの干物 (沼津加工)・国清汁・
ライス・自家製デザート



おみ焼

無煙ロースターで焼きながら
お召し上がりいただくコース。

静岡県産豚・鶏をメインに干物も！

大砲 1人前 (税込)
2,200円

網焼き (いきいきポーク、いき
いき鶏、野菜3種)・アジの干物 (沼
津加工)・国清汁・ライス・自家
製デザート



お子様用
メニュー

※12歳までの
お子様が対象です。

おこさま網焼き
1人前 (税込) 1,100円



おこさまハンバーグ
1人前 (税込) 1,100円



お子様網焼きは (並山・大砲コース (網焼き))
予約時に承ります。
網焼き (豚・鶏・野菜3種)・アジの干物 (沼津加工)・国清汁・ライス・自家製デザート
ハンバーグ・国清汁・ライス・自家製デザート

※宗教上の理由で牛肉または豚肉がNGの方や食物アレルギーの方は、ご相談ください。
※掲載の写真はイメージです。(仕入れ状況により、内容が変更になる場合もございます。)

※その他、教育旅行用メニューも用意してございます。
ご相談ください。

ご予約・お問い合わせは
TEL 055-949-1208
https://www.kuraya-narusawa.co.jp
E-mail info@kuraya-narusawa.co.jp

