



鉄板焼 那古亭 なこてい



ランチメニューのご案内

銘柄牛フェア2023「飛驒牛」

◆「飛驒牛」コース

¥13,500

一口のお楽しみ
飛驒牛 柔らか煮込み 郡上味噌添え
那古亭サラダ 料理長こだわりの焼き野菜
飛驒牛フィレステーキ80g
ガーリックライス 又は 飛驒牛焼きおにぎり茶漬け
味噌椀、香の物
静岡県産マスクメロンと季節のフルーツ
コーヒー 又は 紅茶

平日限定

国産黒毛和牛ランチ

白糸～しらいと～

¥4,300

一口のお楽しみ
鱈のせいろ蒸し
那古亭サラダ
料理長こだわりの焼き野菜
静岡県産黒毛和牛ランイチステーキ80g
+4,800円で飛驒牛フィレに変更可
ガーリックライス 又は 特製焼きおにぎり茶漬け
味噌椀、香の物
季節の氷菓子
コーヒー 又は 紅茶

料理長厳選黒毛和牛と鮑ランチ

宝永～ほうえい～

¥8,500

一口のお楽しみ
鮑の鉄板焼き 静岡県産クレソンと肝バター醤油
真鯛のポワレ 藻塩と旬の野菜添え
那古亭サラダ
料理長こだわりの焼き野菜
静岡県産黒毛和牛ランプステーキ90g
+4,000円で飛驒牛フィレに変更可
ガーリックライス 又は 特製焼きおにぎり茶漬け
味噌椀、香の物
静岡県産マスクメロンと季節のフルーツ
コーヒー 又は 紅茶

2023年4/1(土)～5/31(水)

【平日】11:30～14:30(L.O.14:00)

【土日祝】11:00～14:30(L.O.14:00)

90分制[11:00～/11:30～]

又は [13:00～/13:30～]

40周年謝恩コース

料理長おすすめ地産地消ランチ

裾野～すその～

¥6,000 ～ウェルカムドリンク付～

一口のお楽しみ
静岡県産クレソンと真鯛の鉄板焼き自家製桜海老塩
静岡県産鰻の鉄板焼きとふろふき大根
静岡県産ルッコラとハモンセラーノのサラダ
料理長こだわりの焼き野菜
静岡県産黒毛和牛ランイチステーキ80g
+4,800円で飛驒牛フィレに変更可
鉄板で仕上げる静岡県産しらすの焼きおにぎり茶漬け
香の物
季節の氷菓子
コーヒー 又は 紅茶



銘柄牛静岡そだちランチ

富士～ふじ～

¥11,000

一口のお楽しみ
真鯛のポワレ 藻塩と旬の野菜添え
オマール海老の鉄板焼き
ヴァンプランソースとパセリオイル
那古亭サラダ
料理長こだわりの焼き野菜
静岡そだちA4サーロイン90g
+3,000円で飛驒牛フィレに変更可
ガーリックライス 又は 特製焼きおにぎり茶漬け
味噌椀、香の物
静岡県産マスクメロンと季節のフルーツ
コーヒー 又は 紅茶

※上記料金お一人様、サービス料及び税金込みの金額です。※食材の入荷状況により内容が変更なる場合がございます。※写真イメージです。



ホテルアソシア 静岡

ご予約・お問い合わせ

静岡市葵区黒金町56

(JR静岡駅北口から徒歩1分)

Tel. (054)271-2293 (那古亭)

受付時間 10:00～20:00



HPはこちら↑

ホテルアソシア静岡
LINE公式アカウント誕生!
レストランメニューやイベントなどの
最新情報の他、
友だち限定クーポンを
お届け!

友だち追加は
こちらから!