

十九亭 会食メニューのご案内

愛鷹コース [スループレイ]

〈メニュー例〉
前菜盛り合わせ4品
お魚料理
お肉料理
お食事



おひとり様6,600円(税込)

駿河コース [スループレイ]

〈メニュー例〉
前菜盛り合わせ5品
旬の鮮魚のお造り
お魚料理
お肉料理



おひとり様8,800円(税込)

駿河湾近海の鮮魚を使ったお造りがおすすめのコース

富士コース [スループレイ]

〈メニュー例〉
洋風冷前菜
洋風温前菜
お魚料理
お肉料理



おひとり様11,000円(税込)

国産牛や地物の食材を使ったシェフおすすめのコース

十九亭 昼休憩有り会食プラン

〈メニュー例〉
前菜盛合
お魚料理
お肉料理



おひとり様3,300円(税込)～

ドリンクプラン

- アルコール込みフリードリンク
おひとり様 2,200円(税込)
- ソフトドリンクのみフリードリンク
おひとり様 1,650円(税込)

※食材によるアレルギーのある方はご予約の際に予めお申し付けください。
※料金・内容につきましては変更する場合がございます。
※支払方法について
フリードリンクプランをご注文の場合は個別清算が可能です。
ドリンクバイオーダーの場合は一括支払いでお願いしております。

レストラン 会食メニューのご案内

レストラン 昼休憩有り会食プラン

〈メニュー例〉
前菜盛合
お魚料理
お肉料理
軽食



おひとり様2,200円(税込)~

レストラン ケーキセット

コーヒー
or
紅茶



おひとり様1,320円(税込)

ドリンクプラン

○アルコール込みフリードリンク

おひとり様 2,200円(税込)

- ・ビール・ウイスキー・焼酎・レモンサワー
- ・コーヒー・紅茶・コーラ・ノンアルコールビール

○ソフトドリンクのみフリードリンク

おひとり様 1,650円(税込)

- ・コーヒー・紅茶・ノンアルコールビール・ウーロン茶
- ・コーラ・オレンジジュース・グレープフルーツジュース

※食材によるアレルギーのある方はご予約の際に予めお申し付けください。

※料金・内容につきましては変更する場合がございます。

平日限定



洋朝食セット

【卵料理】

[卵料理をお選びください]

- ハムエッグ
- ベーコンエッグ
- ス克蘭ブルエッグ (ハム又はベーコン)
- オムレツ (ハム or チーズ or マッシュルーム)



【トースト】

【サラダ】

【コーヒー又は紅茶】

1,850円 (税込 2,035円)

(カフェオレ変更 +55円 税込)

モーニングサンドセット

【お飲物をお選び下さい】

コーヒー (HOT or ICE)

紅茶 (HOT or ICE)

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

トマトジュース



(お飲物付)

1,200円 (税込 1,320円)

(モーニングサンド単品)

900円 (税込 990円)

おにぎりセット

【おにぎり2個】

【漬物・味噌汁】

1,000円 (税込 1,100円)

土・日・祝日限定



洋朝食セット

【卵料理】

- ハムエッグ
- ベーコンエッグ
- スクラブルエッグ（ハム又はベーコン）
- オムレツ（ハム・チーズ・マッシュルーム）

【トースト】

【サラダ】

【コーヒー又は紅茶】

1,850円（税込 2,035円）

（カフェオレ変更 +55円 税込）



和朝食セット



【焼き魚】

伊豆近海 鯔ひもの

【小鉢2品】

【香の物】

【味噌汁】

【ご飯】

2,000円（税込 2,200円）

おにぎりセット

【おにぎり2個】

【漬物・味噌汁】

1,000円（税込 1,100円）



卵料理

○ ハムエッグ

Fried egg w/ham

○ ベーコンエッグ

Fried egg w/bacon

○ スランブルエッグ (ハム又はベーコン)

Scrambled eggs w/ham or bacon

○ オムレツ (ハム or チーズ or マッシュルーム)

Omelette /ham /cheese /mashroom



各 1,000円 (税込 1,100円)

トースト

○ トースト

Toast

350円 (税込 385円)

○ チーズトースト

Cheese Toast

750円 (税込 825円)

○ フレンチトースト

French Toast

950円 (税込 1,045円)

サラダ・ヨーグルト

○ スモールサラダ

Small Salad

400円 (税込 440円)

○ トマトサラダ

Tomato Salad

750円 (税込 825円)

○ ヨーグルト

Yogurt

550円 (税込 605円)

昼食



500Cおすすめメニュー

豚角煮 蕎麦 温

・小鉢・季節のかわりご飯付き

2,100円

(税込 2,310円)

担々麺

2,000円

(税込 2,200円)

明太子と茸のクリームスパゲティ

2,300円

(税込 2,530円)

御殿場ふじいベーコンと魚介のパスタ 500C風ナポリタン

1,900円

(税込 2,090円)

500C伝統の タンシチュー

赤ワイン煮込み

3,600円

(税込 3,960円)

オリジナル蟹クリームコロッケ

トマトソース

2,500円

(税込 2,750円)

国産牛ハンバーグステーキ

【数量限定】

目玉焼きのせ

デミグラスソース

2,700円

(税込 2,970円)

駿河重

駿河産桜海老・釜揚げしらす

富士山サーモン・アオリイカ・いくら

香の物・椀物 付き

3,250円

(税込 3,575円)

真鱈と海老、牡蠣のフイヤベース

2,500円

(税込 2,750円)

パンまたはライス

380円

(税込 418円)

RECOMMENDED MENU

SOBA

TANTANMEN

CREAMY SPAGHETTI WITH

MENTAIKO (SPICR COD ROE) AND MUSHROOMS

NAPOLITAN

WITH BACON AND SEAFOOD

TONGUE STEW

RED WINE SAUCE

CRAB CROQUETTES

TOMATO SAUCE

HAMBURGER STEAK

DEMIGLACE SAUCE

SURUGA JYU

・SAKURASHRIMP・WHILTEBAIT

・SALMON・SQUID・SALMON ROE

BOUILLABAISEE

WITH COD, SHRIMP, AND OYSTERS

BREAD or RICE

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

※国産米100%使用

※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。



アラカルト

生姜焼き御膳

・御飯・味噌汁・小鉢・香の物

2,200円

(税込 2,420円)

広島産の大粒カキフライ

自家製タルタルソース添え

2,300円

(税込 2,530円)

黒毛和牛サーロインステーキ

200g

グレービーソース

6,500円

(税込 7,150円)

ステーキピラフ

ガーリック風味

3,200円

(税込 3,520円)

シーフードピラフ

・海老・烏賊・帆立

パプリカ風味

季節の野菜添え

1,850円

(税込 2,035円)

ビーフカレー

季節の野菜添え

1,850円

(税込 2,035円)

カツカレー

国産豚使用

季節の野菜添え

1,900円

(税込 2,090円)

クラブハウスサンドイッチ

自家製ピクルス添え

1,900円

(税込 2,090円)

【数量限定】
国産牛のジャンボチーズバーガー
自家製ピクルス添え

3,000円

(税込 3,300円)

パンまたはライス

380円

(税込 418円)

A LA CARTE

GINGER GRILLED PORK

JAPANESE-STYLE SET MENU MEAL

FRIED OYSTERS

BEEF SIRLOIN STEAK

200g

GRAVY SAUCE

BEEF STEAK PILAFF

SEAFOOD PILAF

・SHRIMP・SQUID・SCALLOPS

BEEF CURRY

PORK CUTLET CURRY

CLUBHOUSE SANDWICH

CHEESEBURGER

BREAD or RICE

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

※国産米100%使用

※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。



サラダ

SALAD

トマトサラダ	750円 (税込 825円)	TOMATO SALAD
シーザーサラダ 500Cスタイル ロメインレタス使用	1,600円 (税込 1,760円)	CAESAR SALAD
コンビネーションサラダ	900円 (税込 990円)	COMBINATION SALAD

土・日・祝 限定メニュー

HOLIDAYS ONLY

鰻重 国産鰻使用 香の物・椀物 付き	6,800円 (税込 7,480円)	UNAJU
黒毛和牛フィレ肉と フォアグラのロッシェニ風	8,000円 (税込 8,800円)	FILLET AND FOIE GRAS ROSSINI STYLE
季節の限定スープ	800円 (税込 880円)	SEASONAL LIMITED SOUP
オニオンスープ	1,200円 (税込 1,320円)	ONION SOUP
.....		
特製シェフサラダ 〈レギュラーサイズ〉 ハム・牛タン・チキン・ボイルドエッグ スモークサーモン・ホタテ・エビ・キュウリ・チーズ	2,700円 (税込 2,970円)	SPECIAL CHEF'S SALAD 〈REGULAR〉
〈ハーフサイズ〉	1,600円 (税込 1,760円)	〈HALF〉
〈個人盛りサイズ〉	900円 (税込 990円)	〈SMALL〉

※シェフサラダのお取り分けいたしません。予めご了承くださいませ。

※ロッシェニ、特製シェフサラダはご提供までお時間が掛かります。

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

※国産米100%使用 ※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。



おつまみ

APPETIZERS

白菜キムチ

750円

(税込 825円)

KOREAN PICKLES

茹で落花生

750円

(税込 825円)

BOILED PEANUTS

白菜甘酢漬け

800円

(桜海老入り)

(税込 880円)

PICKLED CHINESE CABBAGE

SAKURASHRIMP

板わさ

950円

(税込 1,045円)

FISH PLATE

JAPANESE HORSERADISH

豚舌とザーサイの胡麻油和え

850円

(税込 935円)

PORKTONGNE AND PICKLES MET
WITH SESAME OIL

めひかりの唐揚げ

950円

(税込 1,045円)

FRIED MEHIKARI

イカ下足揚げ

1,000円

(税込 1,100円)

FRIED SQUID LEGS

さつま揚げ天

950円

桜海老入り

(税込 1,045円)

FRIED FISH BALLS

オニオンスライス

950円

(税込 1,045円)

ONION SLICES

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。



アルコール

【ビール】

○ 生ビール

(サントリープレミアムモルツ or キリンハートランド)

(ジョッキ) 400ml 940円 (グラス) 270ml 720円
(税込 1,034円) (税込 792円)

○ アサヒ スーパードライ(中瓶)

920円
(税込 1,012円)

○ ノンアルコールビール(小瓶)

(アサヒ キリン サッポロ サントリー)

720円
(税込 792円)

○ ビア デザミ・ブロード(小瓶)

(ノンアルコールビール ベルギー産)

900円
(税込 990円)

【サワー】

○ レモンサワー

(キリン 氷結)

670円
(税込 737円)

○ ノンアルコールサワー

(サントリー のんある気分 グレープフルーツ味)

620円
(税込 682円)

【ワイン】

○ グラスワイン 赤 or 白

(ヌヴィアナ)

(グラス) 900円
(税込 990円)

○ ノンアルコール スパークリングワイン

(デュク・ドゥ・モンターニュ ロゼ)

(グラス) 800円
(税込 880円)

【日本酒】

○ 本醸造 杉錦 (一合瓶)

800円
(税込 880円)

○ 純米吟醸 福小町(300ml)

1,300円
(税込 1,430円)

○ 純米 大吟醸 13℃ (720ml)

6,000円
(税込 6,600円)

○ 杉錦 純米大吟醸(720ml)

8,000円
(税込 8,800円)

○ 張鶴 大吟醸 金ラベル(720ml)

12,000円
(税込 13,200円)



アルコール

【ウィスキー】

○ ニッカフロンティア	(シングル)	950円 (税込 1,045円)	
○ ローヤル	(シングル)	950円 (税込 1,045円)	(ボトル) 15,000円 (税込 16,500円)
○ 富士山麓 シグニチャーブレンド	(シングル)	1,000円 (税込 1,100円)	(ボトル) 18,000円 (税込 19,800円)
○ 余市	(シングル)	1,200円 (税込 1,320円)	(ボトル) 23,000円 (税込 25,300円)
○ 白州	(シングル)	1,200円 (税込 1,320円)	(ボトル) 23,000円 (税込 25,300円)
○ 響 ブレンダーズチョイス	(シングル)	2,400円 (税込 2,640円)	
○ ブッシュミルズ 16年 PGAツアーオフィシャルウイスキー	(シングル)	1,450円 (税込 1,595円)	(ボトル) 32,000円 (税込 35,200円)
○ オールドパー 12年	(シングル)	1,150円 (税込 1,265円)	(ボトル) 26,000円 (税込 28,600円)
○ ジャックダニエル シングルバレル	(シングル)	1,150円 (税込 1,265円)	(ボトル) 26,000円 (税込 28,600円)
○ バランタイン 17年	(シングル)	1,450円 (税込 1,595円)	(ボトル) 32,000円 (税込 35,200円)

【ブランデー】

○ ヘネシー VSOP	(シングル)	1,200円 (税込 1,320円)	(ボトル) 28,000円 (税込 30,800円)
-------------	--------	-----------------------	-------------------------------



焼 酎

【 焼 酎 / 果 実 酒 】

- 麦 焼酎〈白水〉
(グラス) 720円
(税込 792円)
- 芋 焼酎〈金黒〉
(グラス) 720円
(税込 792円)
- 梅酒〈まっこい〉
(グラス) 720円
(税込 792円)

【 焼 酎 ボトル 】

- 黒さそり (720ml)
(麦 黒麹 25度 鹿児島県)
6,500円
(税込 7,150円)
- もぐら (720ml)
(芋 米麹 25度 鹿児島県)
7,000円
(税込 7,560円)
- 川 越 (720ml)
(さつまいも 米麹 25度 宮崎県)
8,000円
(税込 8,800円)
- 魔王 (720ml)
(さつまいも 黄麹 25度 鹿児島県)
10,000円
(税込 11,000円)





ソフトドリンク

○ コーヒー	550円 (税込 605円)	○ アイスコーヒー	550円 (税込 605円)
○ 紅茶	550円 (税込 605円)	○ アイスティー	550円 (税込 605円)
○ カフェオレ	650円 (税込 702円)	○ アイスカフェオレ	650円 (税込 702円)
○ コカコーラ	550円 (税込 605円)	○ ミルク	550円 (税込 605円)
○ ジンジャーエール	550円 (税込 605円)	○ メロンソーダ	550円 (税込 605円)
○ ペリエ	650円 (税込 715円)	○ クラブソーダ	400円 (税込 440円)
○ オレンジジュース	550円 (税込 605円)	○ グレープフルーツJ	550円 (税込 605円)
○ トマトジュース	550円 (税込 605円)	○ ウーロン茶	550円 (税込 605円)
○ ホット 抹茶ミルク	600円 (税込 660円)	○ アイス抹茶ミルク	600円 (税込 660円)
○ 箱根西麓 三島野菜にんじんジュース	800円 (税込 880円)	○ 凍結レモンスカッシュ	800円 (税込 880円)





ソフトドリンク

【フロートジュース】

- | | |
|------------|-------------------|
| ○ コーヒーフロート | 900円
(税込 990円) |
| ○ ティーフロート | 900円
(税込 990円) |
| ○ コーラフロート | 900円
(税込 990円) |
| ○ クリームソーダ | 900円
(税込 990円) |
| ○ 抹茶フロート | 900円
(税込 990円) |





デザート

- 自家製プリン 600円
(税込 660円)
- プリンアラモードセット 1,250円
(コーヒー・紅茶付) (税込 1,375円)
- アイスクリーム 550円
(バニラ／抹茶) (税込 605円)
- 500c特製
○ ブランデーケーキセット(コーヒー・紅茶付) 1,350円
※この商品はアルコールを含んでいます。運転の方はお控えください。 (税込 1,485円)

【500c特製ブランデーケーキ】は屋内売店にて好評販売中

