十九亭会食メニューのご案内

※コース料理はレストランでもご用意できます

スルー 愛鷹コース

<メニュー例> 前菜盛合4品 お魚料理 お肉料理 お食事

おひとり様6,600円(税込)



スルー 駿河コース

<メニュー例> 前菜盛合5品 旬の鮮魚のお造り お魚料理 お肉料理 お食事

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)

スルー 富士コース

<メニュー例> 洋風冷前菜 洋風温前菜 お魚料理 お肉料理 お食事

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)

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3,300円(税込)~

会食プランには飲物代は含まれておりません。

レストランでの会食については お1人様 2, 200円(税込) からお受けしております。 ご相談ください。

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)

ビール ウイスキー 焼酎(芋・麦)

【アルコール】 【ソフトドリンク】

コーヒー 紅茶 ノンアルコールビール ウーロン茶 コーラ

※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つけください。 ※料金・内容につきましては変更する場合がございます。

※支払い方法について

フリードリンクプランをご注文の場合は個別精算が可能です。 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。

Five Hundred Club 〒410-1116 静岡県裾野市千福953-2 **(TEL) 055-993-0500** (FAX) 055-993-0109

平日限定



洋朝食セット

【卵料理】

「卵料理をお選びください」

- 0 ハムエッグ
- ベーコンエッグ
- スクランブルエッグ (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】

- o ハムエッグ
- o ベーコンエッグ
- スクランブルエッグ (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 鯵ひもの

【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

○ スクランブルエッグ(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



トースト

○トースト 350円 (税込 385円)

Toast

○ チーズトースト 750円 (税込 825円)

Cheese Toast

○ フレンチトースト 950円 (税込 1,045円)

French Toast

サラダ・ヨーグルト

○ スモールサラダ 400円 (税込 440円)

Small Salad

○トマトサラダ 750円 (税込 825円)

Tomato Salad

○ **ヨーグルト** 550円 (税込 605円)

Yogurt

昼食



500Cおすすめメニュー

RECOMMENDED MENU

大海老天婦羅 蕎麦(温)

2.300円

SOBA

小鉢・季節のかわりご飯付き

(税込 2.530円)

担々麺

2.000円 (税込 2,200円) **TANTANMEN**

たっぷり茸のペペロンチーノ

2.100円

MUSHROOM PEPERONCINO

ガーリックトースト添え

(税込 2.310円)

WITH GARLIC TOAST

御殿場ふじいべーコンと魚介のパスタ

500C風ナポリタン

1.900円 **NAPOLITAN**

(税込 2,090円)

WITH BACON AND SEAFOOD

500C伝統の タンシチュー

赤ワイン煮込み

3.600円

TONGUE STEW

(税込 3,960円) **RED WINE SAUCE**

オリジナル蟹クリームコロッケ

トマトソース

2,500円

CRAB CROQUETTES

(税込 2,750円) TOMATO SAUCE

国産牛ハンバーグステーキ

【数量限定】

目玉焼きのせ

2,700円 (税込 2.970円) HAMBURGER STEAK

DEMIGLACE SAUCE

デミグラスソース

駿河重

3.250円

SURUGA JYU

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

(税込 3,575円)

·SAKURASHRIMP·WHILTEBAIT

香の物・椀物 付き

·SALMON·SQUID·SALMON ROE

カジキマグロと海老のムニエル

2.400円

SWORDFISH AND SHRIMP MEUNIERE

茸のガーリック和風ソース

(税込 2,640円)

パンまたはライス

380円

BREAD or RICE

(税込 418円)



アラカルト

A LA CARTE

生姜焼き御膳

2,200円

GINGER GRILLED PORK

・御飯・味噌汁・小鉢・香の物

(税込 2,420円)

JAPANESE-STYLE SET MENU MEAL

広島産の大粒カキフライ

2.300円

FRIED OYSTERS

自家製タルタルソース添え

(税込 2,530円)

黒毛和牛サーロインステーキ

6.500円

BEEF SIRLOIN STEAK

200g

(税込 7,150円)

200g

グレービーソース

GRAVY SAUCE

ステーキピラフ

3,200円

BEEF STEAK PILAFF

ガーリック風味

(税込 3,520円)

シーフードピラフ

1.850円

SEAFOOD PILAF

・海老・烏賊・帆立パプリカ風味

(税込 2,035円)

·SHRIMP·SQUID·SCALLOPS

季節の野菜添え

ビーフカレー

1.850円

BEEF CURRY

季節の野菜添え

(税込 2,035円)

カツカレー

1.900円

PORK CUTLET CURRY

国産豚使用

(税込 2,090円)

季節の野菜添え

クラブハウスサンドイッチ

1.900円

CLUBHOUSE SANDWICH

自家製ピクルス添え

(税込 2,090円)

【数量限定】

国産牛のジャンボチーズバーガー

3,000円

CHEESEBURGER

自家製ピクルス添え

(税込 3,300円)

パンまたはライス

380円

BREAD or RICE

(税込 418円)



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

1.600円

CAESAR SALAD

ロメインレタス使用

(税込 1.760円)

COMBINATION SALAD

コンビネーションサラダ

900円 (税込 990円)

土・日・祝 限定メニュー

HOLIDAYS ONLY

鰻重 国產鰻使用

6.800円

UNAJU

香の物・椀物 付き

(税込 7.480円)

黒毛和牛フィレ肉と

フォアグラのロッシー二風

图000.8

FILLET AND FOIE GRAS

(税込 8.800円)

ROSSINI STYLE

季節の限定スープ

图008

SEASONAL LIMITED SOUP

(税込 880円)

オニオンスープ

1.200円

ONION SOUP

(税込 1,320円)

特製シェフサラダ 〈レギュラーサイズ〉

SPECIAL CHEF'S SALAD

2.700円 **(REGULAR)**

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 (税込 2,970円)

1.600円

(HALF)

〈ハーフサイズ〉

(税込 1,760円)

〈個人盛りサイズ〉

900円

SMALL

(税込 990円)

※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。

※ロッシーニ、特製シェフサラダはご提供までお時間が掛かります。



おつまみ

APPETIZERS

白菜キムチ

750円

KOREAN PICKLES

(税込 825円)

茹で落花生

750円

BOILED PEANUTS

(税込 825円)

白菜甘酢漬け

800円

PICKLED CHINESE CABBAGE

(桜海老入り) (税込

(税込 880円)

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

FRIED MEHIKARI

(税込 1,045円)

イカ下足揚げ

1.000円

FRIED SQUID LEGS

(税込 1,100円)

さつま揚げ天

950円

FRIED FISH BALLS

桜海老入り

(税込 1,045円)

オニオンスライス

950円

ONION SLICES

(税込 1,045円)



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)720円

(アサヒ キリン サッポロ サントリー) (税込 792円)

○ ビア デザミ・ブロンド(小瓶) 900円

(ノンアルコールビール ベルギー産) (税込 990円)

【サワー】

○ レモンサワー 670円(キリン 氷結) (税込 737円)

○ ノンアルコールサワー620円

(サントリー のんある気分 グレープフルーツ味) (税込 682円)

【ワイン】

○ **グラスワイン** 赤 or 白 (グラス) 900円 (飛込 990円)

○ ノンアルコール スパークリングワイン (グラス) 800円 (デュク・ドゥ・モンターニュ ロゼ) (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

○ 杉錦 純米大吟醸(720ml) (税込 6,600円) 8,000円

(税込 8,800円) ○ **〆 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)		
o ローヤル	(シングル)	950円 (税込 1,045円)	(ポトル)	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)		18,000円 (税込 19,800円)
○ 余市	(シングル)	1,200円 (税込 1,320円)		23,000円 (税込 25,300円)
○白州	(シングル)	1,200円 (税込 1,320円)		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)		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)		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)		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】

 O へネシー
 VSOP
 (シングル) 1,200円
 (ボトル) 28,000円

 (税込 1,320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)

图000,8

(さつまいも 不勉 20尺 呂呵泉)

(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 (稅込 605円)	o 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)
o 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 (稅込 605円)	○ メロンソーダ	550円 (税込 605円)
o ペリエ	650円 (税込 715円)	o クラブソーダ	400円 (税込 440円)
○ オレンジジュース	550円 (稅込 605円)	o グレープフルーツJ	550円 (税込 605円)
o トマトジュース	550円 (稅込 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	<mark>ジュース</mark> 800円	○ 凍結レモンスカッシュ	800円 (税込 880円)



(税込 880円)



ソフトドリンク

【フロートジュース】

0 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)

o 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 (コーヒー・紅茶付)

1,250円

(税込 1,375円)

○ アイスクリーム (バニラ/抹茶)

550円

(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) ※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)

1,350円

【500c特製ブランデーケーキ】は屋内売店にて好評販売中 3500円(稅込)

