

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
- ス克蘭ブルエッグ (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 鯆ひもの

【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 380円 (税込 418円)
Toast
- チーズトースト 850円 (税込 935円)
Cheese Toast
- フレンチトースト 950円 (税込 1,045円)
French Toast

※チーズトースト・フレンチトーストは提供までに15分程度お時間をいただきます。

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 静岡県産アメーラトマト使用 950円 (税込 1,045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

カレー南蛮 蕎麦 or うどん
・小鉢・季節のかわりご飯付き
静岡県産もち豚使用

2,100円

(税込 2,310円)

担々麺

2,000円

(税込 2,200円)

御殿場ふじいベーコンと

地場野菜のパスタ

カルボナーラ風

ガーリックトースト添え

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

ナポリタン風

ガーリックトースト添え

2,100円

(税込 2,310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)

【数量限定】

国産牛ハンバーグステーキ

目玉焼きのせ

デミグラスソース

2,800円

(税込 3,080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)

カジキマグロと海老のムニエル

和風ガーリックソース

2,500円

(税込 2,750円)

パンまたはライス

380円

(税込 418円)

RECOMMENDED MENU

CURRY NANBAN
SOBA OR UDON

TANTANMEN

CARBONARA-STYLE PASTA
WITH BACON AND VEGETABLES

NAPOLITAN-STYLE PASTA
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

SWORDFISH AND SHRIMP MEUNIERE
GARLIC SAUCE, JAPANESE STYLE

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

静岡産もち豚バラ肉の

生姜焼き御膳

・御飯・味噌汁・小鉢・香の物

2,200円

(税込 2,420円)

沼津港からの鰯と海老フライ

自家製タルタルソース添え

2,400円

(税込 2,640円)

黒毛和牛サーロインステーキ

200g

グレービーソース

6,800円

(税込 7,480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

トマトソース

1,950円

(税込 2,145円)

ビーフカレー

季節の野菜添え

1,950円

(税込 2,145円)

カツカレー

国産豚使用

季節の野菜添え

2,000円

(税込 2,200円)

クラブハウスサンドイッチ

フレンチフライと自家製ピクルス添え

1,950円

(税込 2,145円)

【数量限定】

国産牛のジャンボ照り焼き

エッグチーズバーガー

自家製ピクルス添え

3,200円

(税込 3,520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

AJI & FRIED SHRIMP PLATE

BEEF SIRLOIN STEAK

200g

GRAVY SAUCE

BEEF STEAK PILAFF

SEAFOOD PILAF

SHRIMP SQUID SCALLOPS

BEEF CURRY

PORK CUTLET CURRY

CLUBHOUSE SANDWICH

TERIYAKI EGG CHEESE BURGER

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 静岡県産アメーラトマト使用	950円 (税込 1,045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

【数量限定】

特製シェフサラダ 個人盛りサイズ ハム・牛タン・チキン・ポイルドエッグ スモークサーモン・ホタテ・エビ・キュウリ・チーズ	900円 (税込 990円)	SPECIAL CHEF' S SALAD INDIVIDUAL PORTION
-----------------------------------------------------------------------	-------------------	---------------------------------------------

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ーニ風	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

※ロッシーニ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 桜海老入り	900円 (税込 990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	1,050円 (税込 1,155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 桜海老入り	950円 (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 (税込 1,034円) (グラス)270ml 720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 (税込 792円)
(アサヒ キリン サッポロ サントリー)
- ビア デザミ・ブロンド(小瓶) 900円 (税込 990円)
(ノンアルコールビール ベルギー産)

【サワー】

- レモンサワー 670円 (税込 737円)
(キリン 氷結)
- ノンアルコールサワー 620円 (税込 682円)
(サントリー のんある気分 グレープフルーツ味)

【ワイン】

- グラスワイン 赤 or 白 (グラス) 900円 (税込 990円)
(ヌヴィアナ)
- ノンアルコール スパークリングワイン (グラス) 800円 (税込 880円)
(デュク・ドゥ・モンターニュ ロゼ)

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





おつまみ

- | | |
|-----------------|---------------------|
| ○ カマンベールチーズ | 800円
(税込 880円) |
| ○ ブルーチーズ | 800円
(税込 880円) |
| ○ オニオンスライス | 950円
(税込 1,045円) |
| ○ 白菜キムチ | 750円
(税込 825円) |
| ○ 板わさ わさび漬け添え | 950円
(税込 1,045円) |
| ○ 茹で落花生 | 750円
(税込 825円) |
| ○ 白菜甘酢漬け(桜海老入り) | 900円
(税込 990円) |
| ○ 豚舌とザーサイの胡麻油和え | 850円
(税込 935円) |
| ○ ミックスナッツ(個人盛り) | 300円
(税込 330円) |





おつまみ・軽食

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| ○ フライドチキン(6本)
※追加1本300円(税込330円) | 1,800円
(税込 1,980円) |
| ○ ソーセージ盛り合わせ | 1,900円
(税込 2,090円) |
| ○ タンシチュー(1枚) | 1,900円
(税込 2,090円) |
| ○ 黒毛和牛サーロインステーキ | 6,800円
(税込 7,480円) |
| ○ オリジナル蟹クリームコロッケ(1個) | 950円
(税込 1,045円) |
| ○ イカ下足揚げ | 1,000円
(税込 1,100円) |
| ○ めひかりの唐揚げ | 1,050円
(税込 1,155円) |
| ○ さつま揚げ(桜海老入り) | 950円
(税込 1,045円) |
| ○ クラブハウスサンドウィッチ
フレンチフライと自家製ピクルス添え | 1,950円
(税込 2,145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

