

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

おひとり様 6,600円 (税込)

<メニュー例>
前菜盛合 4品
お魚料理
お肉料理
お食事



スルー 駿河コース

おひとり様 8,800円 (税込)

<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



(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

おひとり様 11,000円 (税込)

<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



(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)

【アルコール】

ビール
ウイスキー
焼酎 (芋・麦)

【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]

- 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】

【ご飯又はお粥】

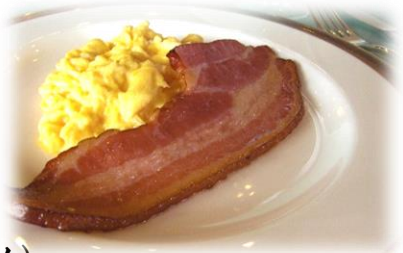


2,000円 (税込 2,200円)



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



各 1,000円 (税込 1,100円)

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

桜海老と春野菜の天婦羅 蕎麦 or きしめん ・小鉢・季節のご飯付き	1,900円 (税込 2,090円)
担々麺	2,000円 (税込 2,200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)
桜海老と春野菜のわさび香る 500C風和風スパゲティ	2,300円 (税込 2,530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 目玉焼きのせ デミグラスソース	2,700円 (税込 2,970円)
【季節限定】 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 ピリ辛トマトソース	2,400円 (税込 2,640円)
パンまたはライス	380円 (税込 418円)

RECOMMENDED MENU

SOBA or KISIMEN
TANTANMEN
NEAPOLITAN WITH BACON AND SEAFOOD
SPAGHETTI WITH SAKURASHRIMP AND WASABI
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 WITH SPICY TOMATO SAUCE
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

仔牛ロース肉のカツレツ

モッツアレラチーズ焼き
トマトソース

2,700円

(税込 2,970円)

伊豆近海産鰯フライと 海老、白身魚のフライ

2,100円

(税込 2,310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)

国産牛サーロインの 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)

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

VEAL CUTLET

MOZZARELLA CHEESE
ORIGINAL TOMATO SAUCE

MIXED FRICES

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

トマトサラダ	750円 (税込 825円)
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)
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

鰻重 国産鰻使用 香の物・椀物 付き	6,800円 (税込 7,480円)
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)
シェフおすすめの気まぐれスープ	1,000円 (税込 1,100円)
オニオンスープ	1,200円 (税込 1,320円)
特製シェフサラダ 〈レギュラーサイズ〉 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	2,700円 (税込 2,970円)
〈ハーフサイズ〉	1,600円 (税込 1,760円)
〈個人盛りサイズ〉	900円 (税込 990円)

SALAD

TOMATO SALAD
CAESAR SALAD
COMBINATION SALAD

HOLIDAYS ONLY

UNAJU
FILLET AND FOIE GRAS ROSSINI STYLE
BASED ON THE CHEF' S CAPRICE SOUP
ONION SOUP
SPECIAL CHEF' S SALAD 〈REGULAR〉
〈HALF〉
〈SMALL〉

※特製シェフサラダはご提供までお時間が掛かります。お取付けいたしません。予めご了承くださいませ。

※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)	800円 (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 (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 (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
(ヌヴィアナ) (税込 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
(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

【ウイスキー】

○ 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) | ○ 生レモンスカッシュ | 800円
※ご提供までにお時間が掛ります。
予めご了承下さいませ。(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
3500円(税込)

