

地場の素材にこだわった網焼きをたっぷり！

- 表示価格の税率は、8%です。(平成26年4月より)
- 各コースとも、料理、ひものは季節により変わります。
- 器は、写真とは異なる場合もございます。



写真の焼肉、ひものは4人盛りです。

反射炉 コース

特選和牛の網焼きを生わさびとともに。ほかではあじわえないおいしさです。

お一人様
3,000円 (税抜)
(税込 3,240円)

網焼き(特選和牛・朝霧ヨーグル豚・富士の滋養鶏)・伊豆わさび付・アジのひもの・焼野菜・季節のオードブル5品盛り・煎茶むすび・国清汁・季節のデザート

伊豆の特産は、
なんたって生わさび！
贅沢にすりおろして特選和牛と
ともに食べると最高です。

写真の焼肉、ひものは4人盛りです。

レンガ コース

特選和牛の網焼きを生わさびとともに。おいしさがガンと際立ちます！

お一人様
2,500円 (税抜)
(税込 2,700円)

網焼き(特選和牛・朝霧ヨーグル豚・富士の滋養鶏)・伊豆わさび付・アジのひもの・焼野菜・季節のオードブル3品盛り・煎茶むすび・国清汁・季節のデザート



※焼き網は、イメージです。



写真の焼肉、ひものは4人盛りです。

葦山 コース

旬の味と伊豆特産の生わさび、食べごたえ充分！

お一人様
2,000円 (税抜)
(税込 2,160円)

網焼き(カルビ・朝霧ヨーグル豚・鶏肉)・伊豆わさび付・アジのひもの・焼野菜・季節の重箱3品盛り・煎茶むすび・国清汁・季節のデザート

※焼き網は、イメージです。



※焼き網は、イメージです。

カノン コース

お一人様
1,800円 (税抜)
(税込 1,944円)

網焼き(カルビ・朝霧ヨーグル豚・鶏肉)・アジのひもの・焼野菜・小付け・煎茶むすび・国清汁・季節のデザート



大砲 コース

お一人様
1,500円 (税抜)
(税込 1,620円)

網焼き(カルビ・朝霧ヨーグル豚・鶏肉)・アジのひもの・焼野菜・煎茶むすび・国清汁



水車 コース

お一人様
1,500円 (税抜)
(税込 1,620円)

しゃけときのこのちゃんちゃん銀紙焼き・季節の重箱3品盛り・煎茶むすび・国清汁・デザート



朝霧ヨーグル豚

富士山の麓でFE発酵飼料で育てられた健康な豚。抗生物質不使用、低コレステロールの安心でおいしい豚肉です。

煎茶むすび

当園栽培の茶葉を使用、ヘルシーな食べるお茶です。

国清汁

室町時代に栄えた葦山町の「国清寺」。当時の修行僧のみそ仕立の汁物を、蔵屋鳴沢園に仕上げました。

網焼きといっしょにできたて地ビールも！



伊豆のクラフトビール

レストラン併設の醸造所で造る新鮮なビールでお客様の笑顔をお約束します。

だからおいしい
選べるおいしさ
太郎左衛門 頼朝
大吟醸 政子 期間限定

MENU
●グラス(320ml) 420円 (税込453円)
●ピッチャー(1.4ℓ) 1,600円 (税込1,728円)



団体様用フロア

全国レベルのおいしさです。地ビール通はもちろんビギナーにも人気！

ご予約・お問い合わせは
TEL 055-949-1208
<http://www.kuraya-narusawa.co.jp>

