

R2.7月版

網焼きで焼きたてを!

おみ火

このコースのみ  
お肉を炭火で焼いてから  
ご提供いたします。

刻  
とき  
コース

国産鶏の炭火烧きコース

1人前 2,000円 (税込 2,200円) 炭火烧き国産鶏・煎茶むすび・  
国清汁・小付・季節のデザート



炭火烧の原点はここ!

囲炉裏を囲んで  
「炭火烧バーベキュー鳴沢」  
1964年(昭和39年)頃

盛  
もり  
コース



国産豚ロースの網焼きコース

1人前 1,500円 (税込 1,650円) 網焼き豚ロース 120g・  
干物・焼き野菜3種・煎茶むすび・  
国清汁・季節のデザート

義  
よし  
コース



牛サーロインの網焼きコース

1人前 1,800円 (税込 1,980円) 網焼き牛サーロイン 120g・干物・  
焼き野菜3種・煎茶むすび・  
国清汁・季節のデザート

倉  
くら  
コース

おみ焼

国産牛サーロインの網焼きコース

1人前 3,000円 (税込 3,300円) 網焼き国産牛サーロイン 120g・焼き野菜3種・  
煎茶むすび・国清汁・季節のデザート

殿  
との  
コース



肉3種盛り網焼きコース

1人前 3,000円 (税込 3,300円) 網焼き/約250g(牛サーロイン・  
豚ロース・鶏肉)・干物・焼き野菜  
3種・煎茶むすび・国清汁・季節の  
デザート

レストラン併設の自社醸造所  
伊豆のクラフトビール  
反射炉ビヤ



ブルワーが造りあげる  
伊豆韮山の天然水(自家湧水)と  
酵母が醸し出す深い味わいの  
クラフトビール

常時4種類以上!

- グラス(320ml) ..... 500円 (税込 550円)
- ピッチャー(1.4L) ... 1,900円 (税込 2,090円)

飲み放題...50分 / 1,500円 (税込 1,650円)

反射炉ビヤ + 酒類(日本酒・焼酎・サワー3種)  
ソフトドリンクいろいろ

- 飲み放題ルール
- ・グループ皆様での、ご利用に限りませす。
  - ・一気飲みは禁止です。
  - ・ビールのグラスチェンジは、ごさいません。
  - ・ビールの追加は、ピッチャーが空になってから伺います。

HANSHARO BEER

全コースにつく  
基本セットも  
こだわりました。



■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 こくしょうじ  
室町時代に栄えた当地の国清寺に由来する味噌仕立ての汁物を「ほむら」風に仕立てました。

■季節のデザート  
新茶の時期は、自社のお茶を使ったムースなど、旬を取り入れた手作りデザートです。



団体様用フロア  
1フロア最大144席(非ソーシャルディスタンス時)

反射炉ビヤ  
レストラン  
ほむら  
Restaurant HOMURA

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

