

素材と味にこだわった網焼きをたっぷり！

●表示価格の税率は、10%です。
●各コースとも、料理は季節により変わることもございます。
●器は、写真とは異なる場合もございます。



反射炉 コース

上質な国産のお肉、伊豆特産の金目鯛干物と生わさび。人気のこだわりコースです。

お一人様
3,000円 (税抜)
(税込 3,300円)

網焼き(国産牛・朝霧ヨーグル豚・富士の滋養鶏)伊豆わさび付・金目鯛のひもの・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

伊豆の特産は、
なんとって生わさび！
贅沢にすりおろして国産牛と
ともに食べると最高です。

レンガ コース

上質な国産のお肉を生わさびと共に。おいしさがグンと際立ちます！

お一人様
2,500円 (税抜)
(税込 2,750円)

網焼き(国産牛・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



富士 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 2,200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



カノン コース

お一人様
1,800円 (税抜)
(税込 1,980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 1,650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 1,650円)

しゃげ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

地ビール飲み放題! + 50分 1,500円 (税抜)
焼酎、サワー、日本酒、ソフトドリンクも
あります。

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。

国清汁
室町時代に栄えた葦山町(現伊豆の国市)の「国清寺」当時の修行僧のみそ仕立の汁物を蔵屋鳴沢風に仕上げました。

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。

**網焼きとっしょに
反射炉ビヤ!!**

伊豆のクラフトビール
HANSHARO BEER BREWING
1211 NIRAHAMA BEER BREWING

レストラン併設醸造所が造るブルワー(醸造士)こだわりのビールでお客様の笑顔をお約束します。

選べるおいしさ

太郎左衛門 (イングリッシュペールエール)
頼朝 (ブラウンポーター)
早雲 (アメリカンペールエール)
期間限定 (季節により変わります)

MENU

●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)

※価格は、令和元年10月1日現在(原材料などの値上がりにより値上げになる場合がございます。)

伊豆の風土と酵母が醸し出す深い味わい、お気に入りの味を見つかります。

伊豆葦山の天然水(自家湧水)仕込みです。

地ビール通はもちろんビギナーにも大好評!

全国に大好評出荷中!

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

団体様用フロア