

Course Menu

コースメニュー

Dinner

昼夜問わずオーダー可
魚料理は駿河湾でとれた魚を使用。



シェフのおすすめディナー

鮮魚のカルパッチョ

クリームスープ

静岡育ち和牛ミニステーキ

季節のサラダ

田舎風手打ちうどん

デザート

コーヒー or 紅茶

(ソフトドリンクに変更可)

手作りパン

(梅ジャムとバター付)

ライス

グラスワイン

3,900円





ミニステーキ懐石

前菜一品

スープ

和牛ミニステーキ

季節のサラダ

田舎風手打ちうどん

デザート

コーヒー

手作りパン
(梅ジャムとバター付)

ライス

3,700円




さかな料理ディナー

前菜一品

スープ

魚介料理

季節のサラダ

田舎風手打ちうどん

デザート

コーヒー

手作りパン
(梅ジャムとバター付)

ライス

3,700円



ステーキディナー

前菜一品

スープ

静岡育ち和牛ステーキ
(サーロイン 200g 又は テンダーロイン 150g)

季節のサラダ

田舎風手打ちうどん

デザート

コーヒー

手作りパン
(梅ジャムとバター付)

ライス

5,800円




ステーキセット

特選和牛ステーキ
(サーロイン 200g 又は テンダーロイン 150g)

季節のサラダ

田舎風手打ちうどん

コーヒー

手作りパン
(梅ジャムとバター付)

ライス

4,800円



洋風懐石料理

地元のこだわり食材を使用した贅沢な洋風懐石をご提供いたします
 ※メニューは季節によって変更になる場合がございます。

- 前菜二品
- スープ
- 魚介料理
- 静岡育ち和牛ミニステーキ
(温野菜添え)
- 季節のサラダ
- 田舎風手打ちうどん
- デザート
- コーヒー
- 手作りパン
(梅ジャムとバター付)
- ライス

5,400円



ステーキ懐石

- 前菜二品
- スープ
- 魚介料理
- 特選和牛ステーキ
(サーロイン 200g 又は tenderloin 150g)
- 季節のサラダ
- 田舎風手打ちうどん
- デザート
- コーヒー
- 手作りパン
(梅ジャムとバター付)
- ライス

7,300円



単品メニュー

特選和牛ステーキ	
サーロイン：200g	4,400円
250g	5,600円
300g	6,800円
脂身100%カット：200g	5,700円
250g	6,900円
300g	8,100円
tenderloin：150g	4,400円
200g	5,700円
250g	7,000円

特上和牛ステーキ	
サーロイン：200g	6,000円
250g	7,600円
300g	9,400円
脂身100%カット：200g	7,600円
250g	9,400円
300g	11,500円
tenderloin：150g	6,200円
200g	7,800円
250g	9,600円

要予約

特上和牛
ステーキディナー



前菜一品

スープ

特上和牛ステーキ
(サーロイン 200g 又は テンダーロイン 150g)

季節のサラダ

田舎風手打ちうどん

デザート

コーヒー

手作りパン
(梅ジャムとバター付)

ライス

7,600円

要予約

萩の亭
リザーブ懐石料理



冷製前菜

温製前菜

スープ

魚介料理

箸休めグラニテ

特上和牛ステーキ
(温野菜添え)

季節のサラダ

田舎風手打ちうどん

特製デザート

フルーツ

コーヒー

手作りパン
(梅ジャムとバター付)

12,000円



※一週間前までのご予約をお願いします



デザートセット

好きなケーキ1つ & フリードリンク (2杯まで) 880円

女子会メニュー

昼でも夜でも承っております。

ご予約をお願いします。

女子会や飲み会、家族会などちょっとしたパーティーに！
お一人様 2,500円 でその日の食材で 8～9品 をご用意！
ケーキもつきます！

2,500円

※テイクアウト 2,160円

ミニステーキ付き

3,300円

※テイクアウト 3,240円



お子様ランチ

※事前予約でない場合はお時間掛かります

要予約



お子様ランチ Aセット

Aセット | 1,100円 | スープ・オムライス・ミニハンバーグ
サラダ・デザート (アイス)

Bセット | 1,650円 | スープ・ミニハンバーグ・エビフライ
サラダ・パンまたはライス・
デザート (アイス)

Cセット | 2,200円 | スープ・ミニハンバーグ・エビフライ
サラダ・パンまたはライス・
デザート (アイス)・生ジュース



お弁当、テイクアウトやっています

チラシあります

定番メニュー



ビーフカレー

牛すじボンから取ったブイオンを、野菜を煮ながら煮詰めていき、継ぎ足し継ぎ足しで一週間煮込んでやっと完成するのが、萩の亭のビーフカレーです。手間暇かけて作る自慢の一皿です。

1,100円



スパゲティーナポリタン

イペリコ豚のサラミとハムが隠し味の萩の亭特製ナポリタン。ソースも自家製のトマトソース。ホールトマトから、自家製のトマトソースを作り、お子様にも食べやすい味に仕上げました。

1,100円

萩の亭自家製です!



Bread

地元産の小麦「祝の大地」で作る丸麦パン
繊維質・ビタミンが豊富で、非常に健康的です！
バターや梅ジャム、お料理とご一緒にどうぞ!

Rice

お米も我が家の田園で作っている「静岡コシヒカリ」です。



「富士宮産農林61号」で作った自家製手打ちうどん。つゆも自家製の味噌つゆを使用しています！
さらっと食べれる1品!

Udon

※ご要望に応じてクリームスパゲティー1,100円もご用意できます。

Drink Menu

ドリンクメニュー

日本酒

高砂（富士宮の銘酒）純米吟醸 300ml	1,320 円
土佐の鶴（高知県）生 辛口 300ml	1,540 円
越の誉（新潟）吟醸酒 300ml	1,760 円
すず音（発砲清酒）300ml	2,200 円
越乃寒梅（清酒）グラス	930 円
久保田 千寿（吟醸）グラス	930 円
高砂 山麩純米辛口グラス	1,100 円

スパークリングワイン

フルシネ・コルドンネグロ	
ハーフボトル	2,800 円
レギュラーボトル	4,600 円
ジョセップ・マサックス	5,800 円

ちょい待ち！
ちょい飲み！

ピンチョス&グラスワインで
軽く一杯

ピンチョスセット 950円

スペインの赤ワイン コモロコ
豊かな果実フレーバーと甘くエキゾチックな
スパイス！フレッシュでバランスの良い重口！

※飲めない方には
ノンアルコールワイン勝沼グレープ（赤・白）でもOK！

ピンチョス(小皿に3点盛り)

〈一例〉おすすめチーズ（パルミジャーノ）
イベリコ豚のサラミ
豚肉の生ハム
オリーブの実 など

その日のおすすめを
マスターがチョイス！

イラストはイメージです

ビール

生ビール	720 円
瓶ビール（スーパードライ・キリンラガー）	720 円
ノンアルコールビール	600 円

シャンパン

モエ・エ・シャンドン	9,900 円
------------	---------

その他

梅酒 ロック	715 円
--------	-------

富士宮市で採れた梅をつけています。

ノンアルコールカクテル

ライチウーロン	ALL 600 円
カシスオレンジ	
カシスソーダ	
梅スプリッツァー	梅とスイカのカクテルです

ソフトドリンク

ウーロン茶	400 円
コーラ	540 円
ジンジャエール	540 円
オレンジジュース	540 円



Bottle Wine

白ワイン

コート・デュ・リュベロン (フランス) フレッシュでフルーティな辛口	3,200 円
ツェラー・シュヴァルテェ・カッツ QbA (ドイツ) ツェル村の黒猫。エレガントなやや甘口	3,700 円
ミュスカデ・ド・セーブル・エ・メーヌ (フランス・ロワール) 甘い果実の香り、爽やかな辛口	4,800 円 ハーフ 2,800 円
アルザス・リースリング (フランス・アルザス) 香り豊かで、気品を感じる繊細な辛口	6,400 円
シャブリ (フランス・ブルゴーニュ) 澄んだ香気とフルーティな風味、ドライな切れ味、辛口	7,800 円 ハーフ 3,900 円
ユルツイガーヴェルツガルテン QbA (ドイツ) すっきりさわやかな味わい。やや甘口	ハーフ 3,400 円
ノンアルコールワイン 勝沼グレープ (白)	3,520 円

ロゼ

ロゼ・ダンジュ (フランス・ロワール)	4,400 円
口当たりまるやかでほのかなやや甘口ロゼ	ハーフ 2,700 円

赤ワイン

コート・デュ・リュベロン (フランス) 新鮮でスパイシーな風味。中重口	3,410 円
カリテラ・レセルヴァ・カベルネソーヴィニヨン (チリ) 豊かな果実味、なめらかなタンニンの中重口	3,960 円
	ハーフ 2,800 円
コモロコ (スペイン) モナストレル 100%。フレッシュでバランスのよい中重口	4,200 円
ボジョレー (フランス・ブルゴーニュ) 気軽に飲めるフレッシュなワイン。軽口	4,600 円
	ハーフ 2,900 円
ル・プチ・カノン・ド・ラリヴォー (フランス・ボルドー) 強く華やかな香り。カノン・フロンサック。メルロー 100%	5,280 円
ベロニア・レゼルバ (スペイン) 香ばしい香りと、ふくよかな味わいの重口	6,500 円
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール (フランス) フレッシュな果実味とタンニンによる渋みが少なく酸味が高い	7,100 円
	ハーフ 3,300 円
シャトー・ラネッサン (フランス) 奥深く円熟味のある味わい	6,800 円
シャトー・ラリヴォー (フランス・メドック) 果実味が全面に押し出された、ふくよかで円みのある味わい	7,800 円
ルディ (イタリア) ふくよかでボリュームのある重口	11,000 円
ドゥルト・メドック (フランス・メドック) コクがありまろやかで豊かな味わい	ハーフ 3,600 円
ノンアルコールワイン 勝沼グレープ (赤)	3,520 円