

『富士のほうじ茶』が料理になりました！

料理人とお茶農家のコラボによるオリジナルメニューです

※要予約、令和5年5月31日(水)までは1ソフトドリンクサービス！



高原ホテルニュー富士
(富士宮市人穴)



Restaurant Mitsu
(富士宮市小泉)



デリス愛鷹亭
(富士市神谷)



和楽房 尚奄
(富士市前田)



レストラン☆ヴィルゴ
(富士市伝法)

静岡県から表彰されている料理人5名が、それぞれ違うお茶農家の「富士のほうじ茶」を使ってオリジナルメニューを考案しました。

お茶農家と料理人のこだわりがコラボして生まれた美食をこの機会に是非ご賞味ください。

※写真はイメージです

発行：静岡県富士農林事務所 (TEL: 0545-65-2192)

詳細は裏面へ

食の都

ふじのくに



Restaurant Mitsu

× 村松園



～ 富士のほうじ茶と富士山麓の恵みコース～

5,000円 (税込・サービス料5%別)

富士の幸寿豚ほうじ茶～シュー サラダ添え・魚料理・肉料理・ほうじ茶ブラマンジェ&ジュレほうじ茶ラングドシャ添え・プチパン



ほうじ茶の風味とコクが豚肉の旨みと相まったチャーシューと、牧場ミルクとほうじ茶のマリアージュを味わうデザートです

富士宮市小泉2343-102
TEL:0544-22-4439



「富士のほうじ茶」が美味しい料理に大変身！

普段、飲み物として親しまれているほうじ茶を、今回は食材として使用しています。

★来店前に必ず電話で御予約をお願いします。
令和5年5月末まで1ソフトドリンクサービス！



富士パークホテル 最上階
レストラン☆ヴィルゴ

× 勝亦園



～ 富士のほうじ茶キッシュとしずおか和牛コース～
4,500円 (税込)

ほうじ茶のキッシュ・地鶏のほうじ茶ポシェ・しずおか和牛ステーキ・ほうじ茶のアイス・ほうじ茶 (ホットorアイス)



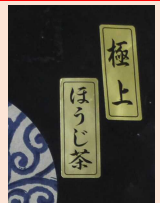
生地にも、中身の具材にもほうじ茶を使用したシンプルなキッシュ、ほうじ茶の香りと風味をお楽しみください

富士市伝法2515-1
TEL:0545-52-9488



デリス愛鷹亭

× 木村園



～ 富士のほうじ茶フレンチハーフコース～

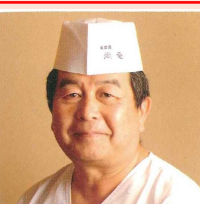
5,000円 (税込・フルコースは7,000円)

オードブル・ポタージュ・富士鶏もも肉ほうじ茶小悪魔風・ほうじ茶天然酵母パン2種・ほうじ茶ガトーショコラ (フルコースは魚料理付き)



ほうじ茶の香ばしさを活かした鶏肉と、ほうじ茶の味・香りをしっかり感じられるガトーショコラ、天然酵母パンもどうぞ

富士市神谷84
TEL:0545-34-5639



和楽房 尚奄

× まるは園



～ 富士のほうじ茶香るすし・天ぷらランチ～
2,200円 (税込)

鯛とえびのでまりすし・天ぷら7種 (ほうじ茶香る3種の味わい)・小鉢・吸い物・香の物・コーヒー・デザート



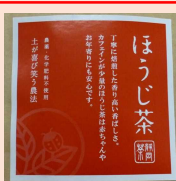
ほうじ茶風味のすしめしに、ほうじ茶の香りを纏わせた鯛とえびのでまりすし、ほうじ茶香る天ぷらひつまぶしもどうぞ

富士市前田861-30
TEL:0545-30-7780



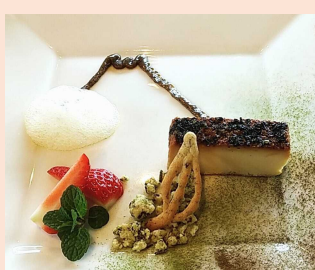
高原ホテル
ニュー富士

× 山平園



～ 富士のほうじ茶と地元食材満喫ランチ～
2,200円 (税込)

スープ・フジヤマレインボー桜咲鱒のポワレほうじ茶のアンクルート・イタリアプリンほうじ茶の香り・トスサラダ・パンorライス・コーヒーor紅茶



ほうじ茶焙煎の良い香りを活かし、おしゃれで見て楽しむ、様々な食感で食べて楽しむように工夫しました

富士宮市人穴142-62
TEL:0544-52-0106



※リニューアル工事のため要確認