

DINNER BUFFET

Spring 2026年3月中旬~2026年6月中旬

● ライブキッチン ●

鉄板焼き

ステーキ (グレインフェッドサーロイン)

A
マッシュルームソテーB
ホワイトソーセージ

天婦羅

伊豆大島の明日葉 海老 きす

A
かしわB
ごぼう

● 海の恵み ●

お刺身・自分丼

金目鯛 甘エビ 鮪 サーモン 勘八 さわら

いくら しらす ねぎトロ 鱈たたき

アボカド ねばねば野菜

小角玉子 胡瓜 甘酢ガリ

※Aメニュー、Bメニューは日替わりでご提供いたします。
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

DINNER BUFFET

Spring 2026年3月中旬~2026年6月中旬

冷製料理

きやらぶき ひやくひろ辛子酢味噌 金目鯛のかまぼこ

A

蒸し鶏の菜園風バーニャカウダ
桜鯛のカルパッチョ 泡のソース
サザエと春野菜のジュレ
バイ貝旨煮

B

桜エビとタケノコのフリッタータ
エビとアスパラのミモザサラダ
彩り野菜のピクルス
イワシ山椒煮

サラダバー

グリーンカール&サニーレタス トレビス ミニトマト
キャロットラペ ミックスビーンズ 紅芯大根
亜麻仁油 えごま油 オリーブ油
バルサミコ&白ワインビネガー ソルト ペッパー

温製料理

金目鯛のアクアパッツァ IZUMI風 低温調理したBBQポーク
シューstringポテト エビフライ ジューシーから揚げ たこ焼き

A

静岡グルメ 富士宮焼きそば
鶏肉と春野菜のフリカッセ
金目鯛のクロケット ビスク・エマルジョン
春キャベツと桜エビのアヒージョ

B

モダン焼き
牛すじ大根のどて煮風赤ワイン煮込み
鱈のクリスピーフリット ブッタネスカ風
三元豚ソテー シャルキュティエールソース

麺・ご飯

コシヒカリ ご飯のお供5種 赤だし 白粥

A

山菜そば
牛しぐれ和風カレー

B

豚骨醤油ラーメン
牛すじカレー

デザート&フルーツ

ソフトクリームとトッピングビュッフェ とろけるプリン フルーツポンチ
ケーキ3種 わらび餅2種 こんにゃく餅3種※記載しているメニューは一例です。
仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

GW特別メニュー

いちごとサクランボ

食べ放題

静岡県産
紅ほっぺ

佐藤錦

アメリカンチェリー

お願い

- ・一回の取る量は**5粒**でね
- ・食べ終わってから
お代わりしてね



Restaurant IZUMI

仕入れ状況により内容が急速変わる場合があります