

ご夕食 旬海割烹

左記は旬海割烹（スタンダード）の一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

前 菜

水無月豆腐 陸蓮根
山葵塩辛 花丸胡瓜糠漬け
磯粒貝旨煮 高野豆腐

椀 物

玉子豆腐清汁仕立て
鰻 蓴菜 姫青梗菜 梅餅
青柚子

造 里

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 中トロ 鰻
車海老 蛸 地鰻
あしらい一式

季節の一皿

活メ若鮎塩焼
丸茄子田楽
茗荷 蓴酢

揚げ物

鱈天麩羅
蓮根 丸十 甘長 戸田塩

伊豆の逸品

金目鯛煮付け
牛蒡 里芋 針生姜

食 事

鶏と牛蒡の土鍋飯
赤出汁 香の物

水菓子

芒果ジェラート
旬の果物
青梅蜜煮

旬海割烹 コーストライン

お一人様プラス五五〇〇円にて、
特選素材を使用した「特選旬海割烹」にご変更いただけます。