

# 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。

## 箸初め

赤貝分葱和え  
イクラ  
金目鯛蒸し  
滑子 銀飴  
姫青梗菜 針柚子

## 御椀

蟹篠田巻き清汁仕立て  
大黒占地 帯人参  
結び三つ葉 針生姜

## 造り

厳選鮮魚盛り合わせ  
中とろ 金目鯛 車海老  
メ鯖 帆立 あしらい一式

## 煮物

真鱈 吟醸鍋  
金時人参 里芋 牛蒡 蒟蒻  
大根 菊菜 絹厚揚げ 白子

## 焼物

鰯 塩焼き  
染めおろし 蜜柑煎餅  
栗渋皮煮 酢取り茗荷

## 強肴

愛鷹牛ローストビーフ  
ズッキーニ パプリカ 茄子  
特製山葵味噌

## 御食事

雑穀米の土鍋飯  
素麺汁 香の物

## 水菓子

練乳プリン  
ラ・フランス 紅ほっぺ 柿  
檸檬ゼリー

旬海割烹 コーストライン

お一人様プラス五五〇円にて、  
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。