

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

胡麻豆腐
雲丹 小豆 枸杞の実
陸蓮根 美味ゼリー 山葵
セロリお浸し
鰻巻玉子 ガリ

椀物

鱧吸い
蓴菜 冬瓜 梅肉 酢橘

造り

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 中とろ 地鰻 真蛸
あしらい一式

煮物

伊勢海老蕃茄鍋
金豚王 馬鈴薯 人参
ヤングコーン
ズッキーニ 青梗菜

焼き物

活メ若鮎塩焼き
折戸茄子田楽 丸十オレンジ
茗荷 蓼酢

揚げ物

白鱈天麩羅
地鶏 蓮根 椎茸
苦瓜 カレー塩

御食事

玉蜀黍の土鍋飯
香の物 止椀

水菓子

白桃グラニテ
西瓜 無花果 パイン
シャインマスカット

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。