

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

蓬豆腐琥珀ジュレ
蒸し鮑 春野菜各種
蛸烏賊辛子酢味噌
葉牛蒡油煮

椀物

蛤真蒸清汁仕立て
筍 独活 鍵蕨
花卉百合根 花柚子

造り

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 中とろ 車海老
真鯛 蛸間八
あしらい一式

煮物

春野菜蕃茄鍋
鴨団子 海老摘入れ 甘藍
新馬鈴薯 玉葱 エリンギ

揚げ物

鮎魚女天麩羅
丸十 ごごみ 桜海老
ブロッコリー 戸田塩

伊豆の逸品

金目鯛煮付け
牛蒡 里芋 青味 針生姜

御食事

筍と鶏そぼろの土鍋飯
搔玉汁 香の物

水菓子

塩プリン
NSオレンジゼリー
紅ホッペ 淋子コンポート

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。