

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

和牛八幡巻
里芋白仙揚げ
翡翠銀杏
山葵塩辛・茸佃煮
菊花のお浸し

椀 物

海老真蒸清汁仕立て
松茸 紅葉人参
焼茄子 三ツ葉

造 里

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 秋鯖 中トロ
帆立 車海老 目市鯛
あしらい一式

旬の一皿

秋刀魚醤油焼
落花生塩ボイル
丸十オレンジ煮 茗荷

揚げ物

太刀魚天麩羅
南京 大黒湿地 蓮根
隠元豆 戸田塩

伊豆の逸品

金目鯛煮付け
牛蒡 里芋 針生姜

食 事

栗の土鍋飯
赤出汁 香の物
葡萄ゼリー 旬の果物
ベイクドチーズケーキ

水菓子

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。