

ご夕食 旬海割烹

食前酒

自家製 梅酒

箸初め

湯葉雲丹琥珀ジュレ
花穂 天城山葵

前菜

鰯醤油焼き 胡麻豆腐
アスパラ浸し 螢烏賊

御椀

焼き甘鯛新玉葱すり流し
筍 桜麴 木の芽

御造り

朝採れ鮮魚盛り合わせ
伊勢海老洗い 金目鯛
真鯛 中トロ
添え物一式

御凌ぎ

桜海老羽二重蒸し
うすい豆 生姜餡

強肴

愛鷹牛藍欄サラダ
彩野菜 特製胡麻たれ

揚げ物

白鯧香り揚げ
牛蒡 丸十 蚕豆
戸田塩

伊豆の

逸品

金目鯛煮付け
大根 牛蒡 針生姜

食事

紫蘇若芽の土鍋飯
香の物 伊勢汁

水菓子

塩プリン
季節のフルーツ