

ご夕食 特選 旬海割烹

左記は特選旬海割烹(アップグレード)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

焙り唐墨大根
金目鯛 蕪蒸し
針柚子 銀あん
赤貝分葱和え イクラ

御椀

蟹信田巻清汁仕立て
大黒占地 帯人參
結び三つ葉 針生姜

造り

伊勢海老姿造り
金目鯛 皮剥 中トロ
帆立 地鰯
あしらい一式

煮物

真鱈 吟醸鍋
金時人參 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