

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。

食前酒

自家製 梅酒

箸初め

生雲丹琥珀ジュレ
陸蓮根 自然薯 花穂 山葵

前菜

酒蒸し鮑サラダ
彩り夏野菜
特製ドレッシング

御 椀

鱧吸い清汁仕立て
蓴菜 冬瓜 梅肉 酢橘

御造り

伊勢海老姿造り
中とろ 金目鯛 地鰻 真蛸
あしらい一式

伊豆の逸品

金目鯛煮つけ
里芋 牛蒡 甘長 針生姜

強 肴

和牛フィレ肉鋤焼き
焼き豆腐 赤茄子 エリンギ
青味 温泉玉子

揚げ物

白鱈天婦羅
車海老 椎茸 赤南京 苦瓜
蓮根 檸檬 塩

御食事

鰻の土鍋飯
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