

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

すっぽん羽二重蒸し

前菜

蓬豆腐
車海老 蒸し鮑
ホワイトアスパラ
葉牛房油煮
蛍烏賊辛子酢味噌

椀物

蛤真蒸汁仕立て
筍 鈎蕨 芹
花卉百合根 独活 花柚子

御造り

鮮魚盛り合せ
伊勢海老 金目鯛 中とろ
真蛸 平貝 真鯛
あしらい一式

煮物

愛鷹牛しゃぶしゃぶ
鍋野菜一式 胡麻ダレ

揚げ物

桜海老搔揚げ
丸十 こごみ 蚕豆
戸田塩

御食事

筍と鶏そぼろの土鍋飯
搔玉汁 香の物

水菓子

梅酒ゼリー
紅ホッペ莓 せとか塩プリン

旬海割烹 コーストライン