

# ご夕食 特選 旬海割烹

左記は旬海割烹(アツブグレード)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 帯人参  
結び三つ葉 針生姜

## 造 里

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  
金時人参 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