

ご夕食 旬海割烹

左記は旬海割烹（スタンダード）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。

箸初め

赤貝分葱和え
イクラ
金目鯛蒸し
滑子 銀飴
姫青梗菜 針柚子

御椀

蟹篠田巻き清汁仕立て
大黒占地 帯人参
結び三つ葉 針生姜

造り

厳選鮮魚盛り合わせ
中とろ 金目鯛 車海老
メ鯖 帆立 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 コーストライイン

お一人様プラス三三〇〇円にて、
特選素材を使用したアップグレード割烹にご変更いただけます。