

ご夕食 旬海割烹（スタンダード）

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。

前菜

桜海老羽二重蒸し
モロコ甘露煮
桜豆腐 美味ゼリー
真子美味煮 青味
ヌタ和え うすい豆
ホタルイカ

碗

蛤吸
独活 春蕪 蕨
芹 木の芽

造り

近海鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

季節の逸品

伊勢海老具足煮
絹厚揚げ 新若布 筍
椎茸 青味

御凌ぎ

和牛タタキ握り
酢取茗荷

伊豆の一皿

金目鯛塩焼き
筍あんかけ 新馬鈴薯
白髪ねぎ 青味

旬の揚げ物

桜海老かき揚げ
こごみ 鱈
丸十 わさび塩

食事

浅利とわらびの土鍋御飯
香の物

汁

玉赤

水菓子

紅ほっぺ苺 抹茶プリン
せとか パイン キウイ
檸檬ゼリー