

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。

箸初め

濃厚玉子豆腐
雲丹 陸蓮根
椎茸 山葵 美出汁

前菜

鰻ザク
太水雲お浸し

御碗

柔らか鮑清汁仕立て
順才 蓮芋

御造り

朝採れ鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

煮物

伊勢海老具足煮
坊ちゃん南京 絹厚揚げ
蒟蒻 青味

強肴

丸茄子田楽と
金目鯛の相盛り
彩り野菜 酢取り茗荷

旬の揚げ物

鱧天ぷら
車海老 牛蒡 モロッコ隠元
レモン塩

お食事

玉蜀黍の土鍋飯
香の物

止め碗

お味噌汁

水菓子

季節の果物
アイスクリーム

旬海割烹 コーストライン