

# 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

海老芋万頭菊花飴  
金目鯛 新銀杏  
糸唐辛子 白髪葱

## 前菜

伊勢海老釜揚げ  
厚焼玉子 菊蕪 胡瓜  
ラディツシュ 山葵味噌

## 椀替り

土瓶蒸し  
松茸 鶏つくね 三つ葉  
真鯛 酢橘

## 造里

朝採れ鮮魚盛り合わせ  
あしらい一式

## 小鍋

蕃茄鍋  
白身魚 海老団子 絹厚  
坊ちゃん南京 玉葱 蒟蒻  
ベーコン ズッキーニ

## 季節の逸品

丸茄子田楽と太刀魚の相盛り  
彩り野菜

## 旬の揚げ物

活車海老天麩羅  
穴子 エリンギ 丸十  
伏見甘長 抹茶塩

## 食事

ちりめん山椒の土鍋御飯  
香の物

## 汁

赤出汁

## 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

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