

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

カラーゲン蒸し
菊花餡
ズッキーニ 柚子

前菜

柔らか鮑の豆乳焼き
玉葱 パプリカ
坊ちゃん南京
ロマネスクカリフラワー

椀替り

土瓶蒸し
大黒しめじ 鶏つくね
天然鯛 酢橘 三つ葉

造り

朝採れ鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

小鍋

金目鯛出汁しゃぶ
豆腐 椎茸 巻白菜
ザク野菜 薬味 割醤油

季節の逸品

カマス柚庵焼き
大根合せ 酢取り茗荷
丸十オレンジ煮

旬の揚げ物

伊勢海老天麩羅
金時人参 蒟蒻
伏見甘長 茄子

食事

金目鯛の土鍋御飯
香の物

汁

伊勢海老汁

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アップグレード割烹にご変更いただけます。

ご夕食 旬海割烹（アップグレード）

左記は旬海割烹（アップグレード）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。

箸初め

カラーゲン蒸し
菊花餡
ズッキーニ 柚子

前菜

柔らか鮑の豆乳焼き
玉葱 パプリカ
坊ちゃん南京
ロマネスクカリフラワー

煮物椀

土瓶蒸し
大黒しめじ 鶏つくね
天然鯛 酢橘 三つ葉

造り

朝採れ鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

煮物

金目鯛煮付
牛蒡 蓮根
針生姜 木ノ芽

季節の逸品

和牛焙り焼
紅葉麩 大根含ませ
白髪葱 青味

旬の揚げ物

伊勢海老天麩羅
金時人参 蒟蒻
伏見甘長 茄子

食事

金目鯛の土鍋御飯
香の物

汁

伊勢海老汁

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