

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

柔らか鮑豆乳焼
コラーゲン蒸し
松前漬け
赤貝ヌタ和え

御椀

牡蠣真蒸薄葛仕立て
紅白日の出 生姜 春菊

造里

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 ヌメ鯖 真鯛
雲子 鮪 帆立
牡丹海老
あしらい一式

煮物

和牛鋤煮
玉葱 絹厚揚げ 結び蒟蒻
大根 舞茸 笹垣午房 芹
湯葉玉子

焼物

佐渡鰯塩焼き
菜種辛子浸し 酢取り茗荷
紅白砵巻き
柚子卸し

旬の揚げ物

伊勢海老天麩羅
白ムツ 大黒湿地 南京
伏見甘長
戸田塩 檸檬

伊豆の恵み

雲丹の土鍋御飯
伊勢汁 香の物

水菓子

旬の果物
紅ほっぺ苺
市田柿 林檎ワイン煮
紅白栗善哉

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。

前菜

唐墨大根
羽二重蒸し
べっこう餡 イクラ
柔らか鮑雲丹焼き
松前漬け

椀替り

牡蠣真蒸薄葛仕立て
紅白日の出 生姜 春菊

造里

鮮魚大皿盛り
伊勢海老 中トロ
雲子 金目鯛 帆立
あしらい一式

煮物

金目鯛煮付
牛蒡 大根 骨煎餅
針生姜 木ノ芽

季節の逸品

和牛焙り焼
梅麩 大根
白髪葱 菜種
特製醤油タレ

旬の揚げ物

虎河豚白子天麩羅
車海老 大黒湿地
伏見甘長 南京
天つゆ

食事

蟹の土鍋飯
香の物

汁

伊勢海老汁

水菓子

旬の果物
紅ほっぺ苺
市田柿 林檎ワイン煮
紅白栗善哉

旬海割烹 コーストライイン