

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

胡麻豆腐
生雲丹 美ゼラ
柔らか鮑磯辺
滑子 湿地 新芽昆布
とろろ水雲
烏賊山葵塩辛

御椀

花咲真子 独活 新筍
桜麩 菜種 桜花

造里

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 鮪 メ鯖
牡丹海老 地鰯
あしらい一式

御凌ぎ

卓袱蕎麦

伊豆の逸品

金目鯛西京焼き
法蓮草浸し 鯛辛煮
茄子田楽 酢取り茗荷

旬の揚げ物

桜海老寄せ揚げ
丸十 露の臺
戸田塩 檸檬

食事

浅利土鍋御飯
香の物 玉赤

水菓子

旬の果物
紅ほっぺ苺 せとか
林檎
ラムレーズンアイス

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。

食前酒 自家製梅酒

前菜 胡麻豆腐

生雲丹 美ゼラ

柔らか鮑磯辺

滑子 湿地 新芽昆布

とろろ水雲

烏賊山葵塩辛

御椀

花咲真子 独活 新筍

桜麩 菜種 桜花

造里

伊勢海老姿造り

鮪 金目鯛

×鯖 赤貝 地鰯

あしらい一式

煮物替わり

和牛鋤煮

玉葱 絹厚揚げ 結び蒟蒻

大根 舞茸 笹垣午房

湯葉玉子 芹

伊豆の逸品

金目鯛西京焼き

法蓮草浸し 鯛辛煮

酢取り茗荷

旬の揚げ物

桜海老寄せ揚げ

路の臺 丸十

戸田塩 檸檬

伊豆の恵み

浅利土鍋御飯

香の物 赤出汁

水菓子

旬の果物

紅ほっぺ苺 せとか

林檎

ラムレーズンアイス

旬海割烹 コーストライン