

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

柔らか鮑ゼリー寄せ
順才 長芋 パプリカ
枸杞の実 陸蓮根 酢橘
山葵味噌

御椀

胡麻豆腐
雲丹 塩蒸し穴子
小豆 加賀太胡瓜 青柚子

造り

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 トロ 伊佐木
車海老 蛸
あしらい一式

小鍋

里芋万頭
鯛つみれ 蓮根
ヤングコーン 針牛蒡
銀飴

伊豆の逸品

朝メ若鮎塩焼き
トマトチーズ焼き
タデ葉天麩羅
酢取り茗荷 タデ酢

強肴

和牛タタキ
焼茄子 刻み野菜
おろしポン酢

食事

金目鯛ミニ天井
香の物 味噌汁

水菓子

旬の果物
自家製アイス

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。

前菜

柔らか鮑ゼリー寄せ
車海老 ズッキーニ
順才 長芋 パブリカ
枸杞の実 陸蓮根 酢橘
山葵味噌

御椀

胡麻豆腐
雲丹 塩蒸し穴子
小豆 加賀太胡瓜 青柚子

造り

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 石鰈 トロ
牡丹海老 蛸
あしらい一式

煮物

伊勢海老具足煮
絹厚豆腐 アスパラ
蓮根 ヤングコーン
針生姜 木の芽

伊豆の逸品

朝メ若鮎塩焼き
トマトチーズ焼き
蓼葉天麩羅
酢取り茗荷 蓼酢

強肴

和牛タタキ
焼茄子 刻み野菜
おろしポン酢

食事

金目鯛ミニ二天井
香の物 味噌汁

水菓子

旬の果物
桜桃 枇杷 メロン 青梅
梅シャーベット

旬海割烹 コーストライン