

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
手造り胡麻豆腐
雲丹 山葵 花穂
サラダセロリお浸し
車海老

御椀

鱧吸
早松 結び三ツ葉
糸瓜 梅肉 酢橘

造里

鮮魚盛り合わせ
金目鯛 トロ 鱈
車海老 蛸 メ鯖
あしらい一式

季節の一皿

朝メ若鮎塩焼き
鰻巻 折戸茄子田楽
桜海老寄せ揚げ
酢取り茗荷 蓼酢

強肴

合鴨蒸しロール
焼葱 ヤングコーン
南京 茄子 パプリカ
青味 辛子 特製ダレ

伊豆の逸品

金目鯛姿煮
牛蒡 蓮根 冬瓜
骨煎餅 針生姜 木の芽

食事

玉蜀黍土鍋ご飯
香の物 味噌汁

水菓子

旬の果物
白桃 無花果 ラズベリー
シャインマスカット
レモンのグラニテ

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
手造り胡麻豆腐
雲丹 山葵 花穂
サラダセロリお浸し
車海老

御椀

鱧吸
早松 青梗菜 順才
酢橘

造里

伊勢海老造り
金目鯛 鱈 中トロ
メ鯖 栄螺 蛸
あしらい一式

伊豆の逸品

金目鯛煮つけ
牛蒡 蓮根 冬瓜
骨煎餅 針生姜 木の芽

季節の一皿

朝メ若鮎塩焼き
鰻巻 折戸茄子田楽
桜海老寄せ揚げ
酢取り茗荷 蓼酢

強肴

愛鷹牛冷しゃぶ
焼茄子 刻み野菜
彩り野菜
自家製胡麻ダレ

食事

玉蜀黍土鍋ご飯
香の物 味噌汁

水菓子

旬の果物
白桃 巨峰 無花果
シャインマスカット
ラズベリー
レモンのグラニテ

旬海割烹 コーストライン