

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。

箸付け

羽二重蒸し
帆立 銀餡 山葵

前菜

柔らか鮑
茄子 彩り野菜
酢味噌

碗

土瓶蒸し
松茸 蛤 銀杏
三つ葉 酸橘

海鮮

本日の鮮魚
三種盛り
あしらい一式

伊豆の逸品

金目鯛煮付け
大根 白葱
天城椎茸 針生姜

御凌ぎ

秋鱈松前寿司
和牛の握り
茎山葵三杯漬け

焼物

太刀魚柚庵焼き
海老芋 蕪玉 針山葵
菊花餡 青み

季節の一皿

松茸天婦羅
河豚白子 地穴子
アボカド 戸田塩 檸檬

食事

茸と栄螺の炊き込み御飯
香の物

汁

浅利汁

水菓子

ヨーグルトムース
ラ・フランス 苺
柿 シャインマスカット
レモンゼリー