

涼風の地産献立

ミニ会席コース

新

前肴

- 一、車海老塩茹・細足素揚
- 一、白寸陸蓮根

- 一、活蛸茶焚き、辛子醬油

- 一、伊豆鹿塩麴焼

ホワイトアスパラ芽ねぎ、にんにくチップ

- 一、潮かつお挟み大根

- 一、天城船原里の玉子煎り粉掛け

- 一、沖上り黒安平 生姜煮

造り

駿河湾地魚

飛魚姿、地小魚姿

いさぎ焼霜、あおり烏賊

甘海老

造りの魚は仕入れ状況により変わる場合がございます

焼肴

かます掛け焼 青紫蘇ソース

揚肴

全目鯛天婦羅

ヤングコーン、青唐、蓮根煎餅

八木沢天日塩、レモン

温肴

鱧しゃぶ

わけぎ、焼ゆば、刺鯛土立

食事

炊き込みご飯

桜海老、土肥椎茸

新玉葱、三葉

香の物、味噌汁

水菓子

羽二重 豆乳プリン



総料理長 石井建康