



涼風の地産献立 プレミアムコース

涼風の地産献立 プレミアムコース

前着 一、車海老塩茹

一、白す陸蓮根

一、落蜻茶焚き、辛子醤油

一、伊豆鹿の塩麹焼

ホワイトアスパラ芽ねぎ、にんにくチップ

一、田子の潮かつお 挟み大根

一、天城船茶 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  
七点盛り

温小鉢 鮑がゆ茶蒸し  
柚子胡椒、振り柚子、

揚げ 金目鯛天婦羅  
ヤングコーン、青唐、蓮根煎餅

八木沢天日塩、レモン

冷肴 鱧湯引き、

煮魚 伊勢海老の具足煮  
アスパラ、針生姜、実山椒

強肴 ひと口和牛 香り焼き  
かます掛け焼

食事 炊き込みご飯  
桜海老、土肥椎茸

新玉葱、三茶

香の物、味噌汁

水菓子

一、小玉すいか、メロン  
アメリカンチエリー

一、羽二重豆乳プリン

飲食料理長 八才建康

