

涼風の地産献立

花コース

前着

- 一、車海老塩茹・細足素揚
- 一、白寸陸蓮根
- 一、活蛸茶焚き、辛子醤油
- 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

揚着

- 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

冷着

- 太刀魚煮こごり
- 小角胡瓜、実山椒

温着

- 鯛しやぶ 小鍋仕立
- わけぎ、焼ゆば、実山椒

強着

- ひとくち和牛香り焼 馬鈴薯
- かます掛け焼

食事

- 炊き込みご飯
- 桜海老、土肥椎茸
- 新玉葱、三景
- 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

総料理長 石井健康

