

献立

前	菜	旬の魚介と野菜の変わりサラダ 梅ドレッシングと共に
御	椀	早松茸、胡麻豆腐、夏鱧の薄葛仕立て
向	付	沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸 下田産伊勢海老と共に
焼	物	天然仕立ての香魚戸田塩焼き
合	肴	由比産桜海老天と浜松炭うどんの吸いとり仕立て
中	皿	特選和牛と米茄子の朴葉味噌焼き
煮	物	馬鈴薯万頭の真砂あられ揚げ
御	食	新生姜御飯
止	椀	鯛のつみれ汁
香	の	季節のお漬物
水	菓	季節の果物

日本料理 権 / Kai
料理長 佐々木 孝明
淡島ホテル