

權◆鉄板焼

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

天然鰯 香味野菜をアップルピネガーで漬け込んで
コリアンダーシードの香りをほのかに漂わせて・・・

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

天然トコブシの75℃クックと鮮魚の湯引き
彩り野菜を散りばめて

潮の香り

活鮑の蒸し焼きと淡島ひじき 酢橘添え

自然の豊かさ

沼津沖で揚がるじんどう烏賊のオリーブオイル焼き
夏野菜と共に

大地の響き

黒毛和牛フィレステーキと焼き野菜
3種のコンディメンツとご一緒に（天城わさび／戸田ソルト／ニンニク醤油）

心地よい調和

浜名湖産アサリのガーリックライス “淡島ホテルスタイル”
自家製ピクルスをお口直しに

余韻

函南町 平井スイカのジュレ
戸田ソルトのアイスクリームと夏の果実

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

¥14,500（税サ・別）

鉄板焼 料理長 飯塚恭弘

食材の入荷状況により産地やメニュー内容が変更になる場合がございます。

