

權◆鉄板焼

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

牛肉の一口パテと伊豆産 原木栽培 “あわび茸”  
のマリネのコンポジション

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

トロール漁で揚がる“とんがらし”赤海老の湯引きと  
一本釣りで揚がる沼津産太刀魚の炙り  
エシャロットドレッシングをアクセントにして

潮の香り

駿河湾トロール漁で揚がる手長海老の“ユニラテラル”（片面焼き）  
タイムとガーリックの香油と酢橘添え

自然の豊かさ

沼津市場より届いた鮮魚  
“シェフのイマジネーション”

大地の響き

黒毛和牛フィレスステーキと焼野菜  
3種のコンディメント（天城わさび・戸田ソルト・ニンニク醤油）

心地よい調和

由比産桜海老と浜名湖青海苔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

沼津西浦 “寿太郎みかん” の水羊羹  
季節の氷菓と果実と共に

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。

