

——— 秋 ———

淡島の樹木も実を結び…

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

沼津沖で揚がるじんどう烏賊の串焼きとクリスピーに仕上げたシラスの薄焼き煎餅
“淡島で採れた石に盛り付けて”

*

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

秋刀魚の炙り 黒胡椒の薫りと彩り野菜のアレンジメント
蕪の葉のペースト・ローストした胡桃・ジンジャー Dressing をアクセントに…

*

“潮の香り”

伊勢海老の蒸し焼き 西浦みかんと三島西麓人参“マンダリンキャロット”のソースに包まれて

*

“自然の豊かさ”

秋の地魚を香ばしくオリーブオイルで焼き上げて
富士宮の長谷川さんが作ったジャンボマッシュルーム“ポットペラ”と共に

*

“大地の響き”

黒毛和牛フィレステーキ 70g と焼き野菜
3種のコンディメンツ（戸田ソルト・天城わさび・ニンニク醤油）

*

“心地よい調和”

鮑のガーリックライス “淡島ホテルスタイル”
自家製ピクルスと共に

*

“余韻”

パンプキンのクレームブリュレと和梨の瞬間コンポートをフローズンに仕立て…

*

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

原産国ブラジル・コロンビア他の生豆を中挽きローストでブレンドしています。
リクエストに応える為、ドリップスタイルで販売していますのでご利用ください。

¥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あります。

□その他、予めのご予約により ¥17,500/¥21,000/¥26,000 (すべて税・サ別) のコース料理もご用意できます。