



お献立

十二月三十日、三十一日〔限定〕

前菜

西浦蜜柑盛り鮫肝のポン酢ジュレ掛け 菜花辛子浸し
静岡プチヴェールのペーコン巻き 長芋素麺のとんぶり和え
広島産牡蠣のバター焼き 本唐墨と細根大根
駿河湾産槍烏賊の葱ぬた

御椀

浜松服部養べつ場のすっぽんと名残り松茸のお吸い物
(焼き白玉、紅葉人参、公孫樹大根、焼き葱)

向付

下田産伊勢海老と沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸

焼き物

脂の乗った天然鰯柚庵焼きと風呂吹き大根
(柚子胡椒、酢橘、はじかみ)

合い肴

浜名湖鰻の蒸し寿司
(椎茸、干瓢、蓮根、海老、とびっこ、さや、木の芽)

中皿

静岡もち豚と冬野菜のしゃぶしゃぶ
(根深、大根、人参、レタス、サラダ法蓮草、榎茸、椎茸、もち)
薬味 ポン酢

煮物

下田産金目鯛の蕪蒸し
(柚子豆腐、茸、百合根、銀杏、いくら、山葵)
蕎麦の実菊花飴

御食事

かき揚げ天茶漬け
(桜海老、板屋貝、根深)

香の物

季節のお漬物

水菓子

