



淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを
静岡産 真鯛のスマーク／伊豆産ブロッコリーのジュレ
伊豆産 原木栽培 椎茸のマリネ

ふじのくに”海と土の恵み”冷製の一皿
駿河湾トロール漁で揚がる手長海老と富士宮産くぬぎ鱒の湯引き
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

西伊豆産サザエのオリーブオイル焼きと淡島産釜揚げひじき添え
ニンニクの薫る焦がしバターソース 酢橘添え

自然の豊かさ

トロール漁で揚がるユメカサゴと”とんがらし海老”のコンポジション
その海老の旨みジュースと浜松産芽キャベツの葉と共に…

大地の響き

黒毛和牛フィレステーキ70gと温野菜
3種のコンディメンツ(天城わさび・戸田ソルト・にんにく醤油)

心地よい調和

静岡産シラス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

四万十栗のパンナコッタとカシスの氷菓
季節の果実と共に…

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

