

# 權

鉄板焼

2018/12/30～2019/01/03

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを  
静岡産 真鯛のスモーク キャビア添え  
地物ブロッコリーの煮凝り / 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の湯引きと  
富士宮産くぬぎ鱒のタルタル

## 潮の香り

伊豆産サザエのオリーブオイル焼き  
淡島ひじき添え

## 自然の豊かさ

トロール漁で揚がるカサゴと赤海老のコンポジション  
赤海老の頭で仕上げた旨みジュースを注いで…

## 大地の響き

黒毛和牛の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・にんにく醤油)

## 心地よい調和

静岡で水揚げされた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

四万十産 和栗のパナコッタ  
カシスの氷菓と冬の果実  
淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

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。