

# お献立

## 前菜

静岡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ベーコン巻き  
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  
いくら雪輪寿司

## 御椀

浜松服部養へつ場のすっぽんと  
名残松茸のお吸い物

## 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

## 蒸し物

脂の乗った天然鰯柚庵焼きと風呂吹き大根

## 合い肴

鮑の福良煮と生雲丹の磯蒸し

## 中皿

特選和牛と静岡もち豚の冬野菜しゃぶしゃぶ

## 煮物

金目鯛の蕪蒸し

## 御食事

かき揚げ天茶漬け

## 香の物

旬の野菜のお漬物

## 水菓子

季節の果物

日本料理

權/K a i

料理長

佐々木 孝明

淡島ホテル