

夏の料理長おすすめ会席

2018年6月～8月提供

食前酒

酒菜盛合せ

レバーワイン煮 鮎甘露煮 穴子青葉巻
涼風うちわ 天豆寿司

お造り

駿河湾刺身盛り
太刀魚 有頭海老 鮪そぎ身造り 妻一式

焼肴

和牛サーロイン陶板焼き
【特製ステーキソースポン酢】
蓮根 茄子 パプリカ 柚子胡椒

煮物

フカヒレ旨煮 チンゲン菜 つぶ貝

揚げ物

海老の変り揚げ&キス網揚げ 苦瓜 レモン

酢の物

鱧の梅肉のせ

御飯

こしひかり

御椀

清汁仕立て

香の物

二点盛り

水菓子

季節デザート



4,000円（税抜）

