

献立

前 菜	北海道産稚帆立と蓮草の和風コキール 新筍の生ハム巻 うるいのお浸しと蛸烏賊の辛子酢味噌掛け サーモンと湯葉の砵巻 穂の芽の抹茶揚げ 絹揚げ豆腐と落味噌 ちらし花びらの百合根 鮑の雲丹焼き
御 椀	胡麻豆腐と春の恵みを鶯仕立てにて
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 物	鱈西京春菜焼きの杉板焼き
合 肴	旬の芹蕎麦に鯡の甘露煮をのせて
中 皿	静岡もち豚と和牛と春野菜のしゃぶしゃぶ
煮 物	春の山菜と魚介の吹き合わせ
御食事	なのりご飯
止 椀	赤出汁
香の物	季節のお漬物
水菓子	桜餅と季節のフルーツ

¥14,500(税・サ別)

日本料理 權 料理長 佐々木孝明

□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あります。

□その他、予めご予約により ¥17,500/¥21,000/¥26,000 (すべて税・サ別) のコース料理もご用意できます。