

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	浜松服部養べつ場のすっぽんと 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
焼 物	脂の乗った天然鰯柚庵焼きと風呂吹き大根
合 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	季節のお漬物
水 菓 子	季節の果物

日本料理 權 / Kai  
料理長 佐々木 孝明  
淡島ホテル