

日本料理《權》

献立「淡島懷石」

前 菜	焼き秋刀魚の棒寿司 長芋素麺とんぶり和え 豆乳寄せ 秋茸炒め煮 オクラもち豚巻き 栗渋皮煮 野菜煎餅
御 椀	松茸と名残り鱧の土瓶蒸し
向 付	沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼 物	天然仕立の子持ち鮎の戸田塩焼き
合 肴	米茄子の揚げ煮
中 皿	特選和牛のすき焼き
煮 物	菊花新薯と胡麻豆腐蒸し
御食事 止 椀 香の物	由比産桜海老ご飯 赤出汁 季節のお漬物
水菓子	季節の果物

14,500 円(税サ別)

2021 年 秋

ウィンダムグランド淡島 日本料理 權/Kai  
料理長 佐々木孝明



AWASHIMA HOTEL