

日本料理< 權 >

献立「駿河懐石」

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
御 椀	舞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
中 皿	国産牛のすき焼き
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

9,000 円(税サ別)

2021 年 秋

ウィンドムグランド淡島 日本料理 權/Kai
料理長 佐々木孝明



AWASHIMA HOTEL