



## AWASHIMA

### 鉄板焼

#### 【淡島コース】

“淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを、  
土肥産 尻高の塩茹で 箱根産 紫蘇のサワー 沼津沖で揚がるじんどう烏賊

ふじのくに “海と土の恵み”  
冷製の一皿  
天然鱈の炙り 藻塩・オリーブオイル・花穂・キャビアのアクセント

“潮の香り”  
活鮑の蒸し焼きと淡島産ひじきの釜揚げのコンポジション  
“鮑エキス”のジュース餡と共に・・・

“自然の豊かさ”  
沼津市場より届いた鮮魚 シェフのイメージネーション

“大地の恵み”  
黒毛和牛フィレ60gステーキと温野菜  
3種のコンディメンツと共に（戸田ソルト・天城山葵・自家製ニンニク醤油）  
黒毛和牛フィレ肉 60g⇒100g +¥2000  
黒毛和牛追加 100g +¥7200

“心地よい調和”  
西伊豆産サザエと浜名湖産青海苔のガーリックライス  
淡島ホテルスタイル 自家製ピクルスと共に

“余韻”  
函南 平井スイカのスープとそのグラニテ 夏の果実を浮かべて・・・  
アイランドオリジナルブレンド珈琲