



AWASHIMA

日本料理

【淡島コース】

前 菜	旬の魚介と野菜の変わりサラダ 梅ドレッシングと共に
御 椀	早松茸 焼き茄子と夏鱧の薄葛仕立て
向 付	沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸 下田産伊勢海老と共に
焼 物	天然仕立ての香魚戸田塩焼き
合 肴	由比産桜海老天のかき揚げと静岡茶蕎麦揚げ
中 皿	特選和牛と米茄子の朴葉味噌焼き
煮 物	冷やし南瓜茶碗蒸し
御食事	新生姜ご飯
止 椀	鯛のつみれ
香の物	季節のお漬物
水菓子	季節の果物