

# 鉄板焼

## M E N U

### 淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

静岡シラスのクリスピー煎餅・箱根西麓三島人参と伊豆みかん“はるか”のスムージー  
伊豆産ブロッコリーのジュレ

### ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

伊豆下田産金目鯛と赤海老の湯引きキャビア添え  
彩り野菜と共に シャロットドレッシングをアクセントにして

### 潮の香り

駿河湾トロール漁で揚がる手長海老テールのオリーブオイル焼き  
その頭は香ばしくグラタンに仕立てて…

### 自然の豊かさ

本日の沼津市場より届いた鮮魚  
シェフのイマジネーション

### 大地の響き

黒毛和牛フィレステーキと温野菜  
3種のコンディメンツと一緒に(天城わさび/戸田ソルト/ニンニク醤油)

### 心地よい調和

浜名湖アサリと生青海苔のガーリックライス“淡島ホテルスタイル”  
自家製ピクルスをお口直しに

### 余韻

パティシエ 占部勝也シェフのインスピレーション“スペシャルデザート”

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

2019年 春

淡島ホテル 鉄板焼 権/Kai

料理長 飯塚恭弘

