

2019/1/4～ 冬

權◆鉄板焼

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを
静岡産 真鯖のスモーク／伊豆産 ブロッコリーのジュレ
伊豆産 原木栽培 椎茸のマリネ

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿
駿河湾トロール漁で揚がる手長海老と富士宮産くぬぎ鱒の湯引き
エシャロットドレッシングをアクセントにして

潮の香り

西伊豆産サザエのオリーブオイル焼きと淡島産釜揚げひじき
ニンニクの薫る焦がしバターソース 酢橘添え

自然の豊かさ

トロール漁で揚がるユメカサゴと“とんがらし海老”のコンポジション
その海老の旨みジュースと浜松産芽キャベツの葉と共に・・・

海と大地の響き

黒毛和牛フィレステーキ70gと温野菜
3種のコンディメントと一緒に（天城わさび／戸田ソルト／ニンニク醤油）

心地よい調和

静岡産シラスと浜名湖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

四万十栗のパンナコッタとカシスの氷菓
季節の果実共に・・・

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

¥ 14,500（税サ・別）

鉄板焼 料理長 飯塚恭弘

食材の入荷状況により産地やメニュー内容が変更になる場合がございます。



淡島ホテル