

献立

前 菜	無花果のワイン煮の胡麻だれ掛け ほうずき盛りサーモンの黄身寿司 中華風サラダトマト添え 小鮓の南蛮漬け もろこし真薯揚げ 紫陽花鶏 つばめ葉生姜 枝豆
御 椀	ふんわり萩真薯と鱧の薄葛仕立て早松茸入り
向 付	下田産伊勢海老と 沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼 物	天然仕立て香魚の戸田塩焼きを蓼酢にて
合 肴	夏穴子の笹の葉寿司 花かんざし
中 皿	和牛と米茄子朴葉味噌焼きを夏野菜と共に
煮 物	冷やし煮物 夏の炊き合わせ葛水仙掛け
御食事	新生姜御飯
止 椀	鯛団子汁
香の物	季節のお漬物
水菓子	季節のフルーツ

¥14,500 (税・サ別)

日本料理 權 料理長 佐々木孝明

□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あります。

□その他、予めご予約により ¥17,500/¥21,000/¥26,000 (すべて税・サ別) のコース料理もご用意できます。