

## 献立

前	菜	焼き秋刀魚の棒寿司 栗渋皮煮 炙り银杏松葉差し 豆乳寄せ蒸し雲丹添え 牛蒡の静岡もち豚巻 長芋素麺のとんぶり和えと網茸 菊花蕪アチャラ 石川芋衣被
御	椀	松茸の土瓶蒸し
向	付	下田さん伊勢海老と 沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼物	代わり	かさごの空揚げ
合	肴	大栄螺の壺焼き
中	皿	和牛の朴葉焼き
煮	物	帆立入り菊花真薯と胡麻豆腐蒸し 合鴨治部煮
御	食事	由比産桜海老御飯
止	椀	栗蟹の味噌汁
香	の物	季節のお漬物
水	菓子	季節の果物

¥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。