

献立

前 菜	西浦蜜柑盛り鮫肝をポン酢ジュレにて 静岡もち豚とプチヴェールの戸田塩焼き 駿河湾産槍烏賊の葱ぬた 本唐墨と細根大根 磯物尻高の土佐煮 菜花の辛子浸し 新蓮根の挟み揚げ サーモンの砵巻
御 椀	浜松服部養べつ場のすっぽん椀
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恵み
焼 物	寒鰯の柚子庵焼と風呂吹き大根の柚子胡椒添え
合 肴	鮑の福良煮と生雲丹の磯蒸し
中 皿	特選和牛のしゃぶしゃぶ 冬野菜色々
煮 物	旬の京芋万頭に熱々の野菜餡を掛けて
御食事	風味たっぷりの浅利御飯
止 椀	赤出汁
香の物	季節のお漬物
水菓子	季節の果物

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。