

淡島にも草木が芽吹き、麗らかな季節の到来…

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

伊豆の清流で育つクレソンのポタージュ・牛肉のパテと浜松産 新玉葱のピクルス
柔らか鮑の串焼き

*

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地魚のコンポジション
箱根西麓 三島人参のフレーバードレッシングをアクセントにして

*

“潮の香り”

西伊豆産サザエのソテー
にんにくの薫る焦がしバターソースをあしらって

*

“自然の豊かさ”

地魚のオリーブオイル焼きと浜名湖産アサリのコンビネーション
磯の薫り 淡島ひじきのジュース餡をそそいで…

*

“大地の響き”

黒毛和牛フィレステーキ 70g と温野菜
3種のコンディメンツと共に (戸田ソルト・天城ワサビ・ニンニク醤油)

*

“心地よい調和”

由比産 桜海老のガーリックライス “淡島ホテルスタイル”
自家製ピクルスと共に

*

“余韻”

伊豆産柑橘スープ 沼津茶の香りと
パイナップル ムースグラッセのハーモニー

*

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲
原産国ブラジル・コロンビア他の生豆を中挽きローストでブレンドしています。
リクエストに応える為、ドリップスタイルで販売していますのでご利用ください。

¥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あります。

□その他、予めのご予約により ¥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。