

淡島の自然界も生命力に満ち溢れ…

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

沼津沖で揚がるじんどう烏賊の冷製 / 静岡産フルーツトマトのマリネ
牛肉と人参のゼリー寄せ

*

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

大鰻の炙りと天然トコブシのコンポジション 彩り野菜と共に
三島産 葉葱のフレーバーソルトと自家製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”

活鮑の蒸し焼きと淡島産ヒジキの釜揚げ
浜名湖産青海苔の薫るジュース餡のソースで調和をとって…

*

“自然の豊かさ”

夏の地魚をオリーブオイル焼きにして
香ばしく焼き上げたトウモロコシのお焼きと旨味薫る 冬瓜のピューレ

*

“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”

浜名湖あざりとほのかに香る新生姜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”

静岡メロンのスープにフルーツを散りばめ
杏仁の薫る氷菓を浮かべて…

*

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。