

<秋の味覚より>

淡島の灌木も実を結び…

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

紅あずまの小さなスープ／原木栽培 白あわび茸のマリネ
ゼリーにおおわれた牛肉の一口パテ

*

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

トロール漁で揚がる黒陸と縞海老の湯引き 彩り野菜を添えて
浜松産セロリリーフのフレーバーソルトと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”

伊勢海老の蒸し焼き
酢橘添え

*

“自然の豊かさ”

沼津沖で揚がる太刀魚のオリーブオイル焼き
季節の味覚を添えて 貝の旨味薫る焦がしバターソースと共に

*

“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”

由比産桜海老とタイム(たちじゃこう草)の薫るガーリックライス “淡島ホテルスタイル”
自家製ピクルスをお口直しに

*

“余韻”

秋の果実のサバイヨングラタン
沼津西浦産“寿太郎みかん”の水菓と共に

*

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

¥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。

