

鉄板焼「權」
冬のメニュー

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

浜名湖産すっぽんのスープドゥミタス仕立て／天城しゃも胸肉の65℃クック

静岡産アメーラトマトのピクルス

*

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

伊豆産 伊勢海老の湯引き キャビア添え 頭の殻は香ばしくグラタンに仕立てて
由比産桜海老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”

活鮑と淡島ヒジキの釜揚げ

ニンニクの薫る焦がしバターソース

*

“自然の豊かさ”

伊豆産サザエ／トロール漁で揚がる手長海老／アオリイカ／アサリのコンポジション

貝の旨味薫るジュース餡を注いで

*

“大地の響き”

黒毛和牛フィレステーキと温野菜

3種のコンディメンツ（天城わさび・戸田ソルト・ニンニク醤油）

*

“心地よい調和”

トロール漁で揚がる縞海老とからすみのガーリックライス”淡島スタイル”

自家製ピクルスをお口直しに

*

“余韻”

黒豆豆乳プリンにほろ苦いチョコレートのアイスクリーム

冬の果実とともに

*

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。

¥26,000（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。

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

天城しゃものスープドゥミタス仕立て／駿河湾産 天然真鯖のスマーク
浜松産セロリのマリネ昆布の香り

*

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

伊豆産サザエとトロール漁で揚がる手長海老／姫カサゴのアンサンブル
アンチョビ風味の浜名湖産青海苔ペーストとエシヤロットドレッシングをアクセントにして

*

“潮の香り”

活鮑と淡島ヒジキの釜揚げ
ニンニクの薫る焦がしバターソース

*

“自然の豊かさ”

伊豆産伊勢海老と浜名湖アサリのコンポジション
サフランの薫るアサリジュース餡を注いで

*

“大地の響き”

黒毛和牛フィレステーキと温野菜
3種のコンディメンツ（天城わさび・戸田ソルト・ニンニク醤油）

*

“心地よい調和”

トロール漁で揚がる縞海老のガーリックライス”淡島ホテルスタイル”
自家製ピクルスをお口直しに

*

“余韻”

黒豆乳プリンにほろ苦いチョコレートのアイスクリーム
冬の果実とともに

*

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。

¥21,000（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。

鉄板焼「權」

冬のメニュー

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

箱根西麓三島人参と牛肉のスーパドゥミタス仕立て／駿河湾産 天然真鯖のスマーク

浜松産セロリのマリネ昆布の香り

*

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

伊豆産サザエと金目鯛 キャビア添え

浜名湖産青海苔のフレーバーソルトとエシャロットドレッシングを

*

“潮の香り”

伊豆産伊勢海老の片面焼き

貝のジュース餡を注いで 酢橘添え

*

“自然の豊かさ”

トロール漁で揚がるカサゴのオリーブオイル焼きと浜松産芽キャベツの葉を散りばめて

ニンニクの薫る焦がしバターソース

*

“大地の響き”

黒毛和牛フィレステーキと温野菜

3種のコンディメンツ（天城わさび・戸田ソルト・ニンニク醤油）

*

“心地よい調和”

浜名湖あさりと苔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”

三島人参のパナコッタと伊豆丹那牧場のヨーグルトシャーベット

冬の果実とともに

*

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。

¥17,500（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。



淡島ホテル

鉄板焼「權」
冬のメニュー

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

箱根西麓三島人参と牛肉のスーパドゥミタス仕立て／駿河湾産 天然真鯖のスマーク
浜松産セロリのマリネ昆布の香り

*

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

鮑の80℃クックと伊豆産金目鯛の湯引き
浜名湖産青海苔のフレーバーソルトとエシャロットドレッシングを

*

“潮の香り”

駿河湾トロール漁で揚がる手長海老テールのオリーブオイル焼き
頭の殻は香ばしくグラタン仕立てて…

*

“自然の豊かさ”

トロール漁で揚がるカサゴの蒸し焼きと浜松産芽キャベツの葉を散りばめて
ニンニクの薫る焦がしバターソース

*

“大地の響き”

黒毛和牛フィレステーキと温野菜
3種のコンディメンツ（天城わさび・戸田ソルト・ニンニク醤油）

*

“心地よい調和”

浜名湖あさりと苔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”

三島人参のパナコッタと伊豆丹那牧場のヨーグルトシャーベット
冬の果実とともに

*

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。