

日本料理《權》

献立「淡島懷石」

前 菜	変わりサラダ サニーレタス アスパラ 白瓜豆乳寄せ 鶯餡 クコの実 アーリーレッド マイクロトマト 静岡葉生姜 サーモン 夏鴨ロース 海老 小鰯空揚げ 牛ロースト ライム 梅ドレッシング
御 椀	薄葛翡翠仕立
向 付	沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼 物	香魚の天然仕立 戸田塩焼き
合 肴	京芋万頭蒸し
中 皿	和牛と米茄子の味噌焼き
煮 物	冷やし南京茶碗蒸し
御食事 止 椀 香の物	新生姜御飯 鰯団子汁 季節のお漬物
水菓子	季節の果物と蕨餅

14,500 円 (税サ別)

淡島ホテル
2022 年夏
日本料理 權/Kai
料理長 佐々木孝明



AWASHIMA HOTEL