

夕  
と  
杯

本日のお品書き

夕肴

タイラギ貝と地タコの旬景

旬菜

富士鱒燻煙桜寿司

合鴨コンフィ

真鯛の塩麴真砂和え

鮑黄金揚げ

春菜

ほうぼうのロワイヤル

お造り二趣

金目鯛湯引き

鮮昆布締め

焜炉

鮑しゃぶしゃぶ

お魚

伊勢海老と甘鯛のブイヤベース

旬景

梅酒のシャーベット

お肉

静岡牛ロースロースト

黒ニンニクのソース

ご飯物

金目鯛焼き茶漬け

香の物

茶菓

苺とワインのミニバフェ仕立て

桜ケーキ

伊豆リトリート熱川粹光

料理長 坂口竜次