

日本料理《權》

献立「駿河懐石」

前 菜	焼き秋刀魚の棒寿司 長芋素麺とんぶり和え 豆乳寄せ 蒸し雲丹 秋茸炒め煮 オクラもち豚巻き 栗渋皮煮 ちらし銀杏
御 椀	舞茸と名残り鱧の土瓶蒸し
向 付	沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼 物	天然仕立て香魚の戸田塩焼き
中 皿	国産牛のすき焼き
煮 物	青海苔真薯と胡麻豆腐蒸し
御食事	由比産桜海老ご飯
止 椀 香の物	渡り蟹の味噌汁 季節野菜のお漬物
水菓子	季節のフルーツ

9,000 円 (税サ別)

2020 年秋 ウィンダムグランド淡島
日本料理 權/Kai
料理長 佐々木孝明