

日本料理《權》

献立「淡島懷石」

前 菜	菜花とムール貝の辛子味噌掛け 蛸烏賊天婦羅 豆乳寄せ 鶯餡 クコの実 芽かぶとろろ大和芋 新蓮根のもち豚巻 紅芯大根の黄味寿司 数の子土佐漬け いとがき 鱈の素焼き
御 椀	若竹椀
小 向 向 付	初鰹たたき 沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼物代わり	サーモンのおかき揚げ
合 肴	鯧芹蕎麦
中 皿	合鴨の朴葉焼き
煮 物	春の吹き寄せ盛り
御食事 止 椀 香の物	なのり御飯 赤出汁 季節のお漬物
水菓子	季節の果物と蕨餅

14,500 円 (税サ別)

2021 年春 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