

日本料理《權》

献立「淡島懷石」

前 菜	菜花の辛子和えとムール貝 芽かぶとろろ大和芋 鮪東寺巻き 豆乳寄せ鶯餡 クコの実 新海苔ムース スナッフエンドウ生ハム巻き 蛸烏賊の天婦羅 エシャロットもろ味噌
御 椀 小向う	若竹椀 初鰹たたき薬味ポン酢
向 付	下田産伊勢海老と山葵の葉盛り 沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼 物	旬の鱈塩糀焼き
合 肴	鯡と芹蕎麦
中 皿	特選和牛と春の彩り野菜
煮 物	春の麩吹き寄せ盛り
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

14,500 円（税サ別）

2020 年 3 月 日本料理 「權/Kai」
料理長 佐々木孝明