

鉄板焼

MENU

淡島より望む駿河湾と共に一口のお愉しみを

静岡シラスのクリスピー煎餅・箱根西麓三島人参と伊豆みかん“はるか”のスムージー
伊豆産ブロッコリーのジュレ

ふじのくに“海と土の恵み”冷製の一皿

伊豆下田産金目鯛と赤海老の湯引きキャビア添え
彩り野菜と共に シャロットドレッシングをアクセントにして

潮の香り

駿河湾トロール漁で揚がる手長海老テールのオリーブオイル焼き
その頭は香ばしくグラタンに仕立てて…

自然の豊かさ

本日の沼津市場より届いた鮮魚
シェフのイマジネーション

大地の響き

黒毛和牛フィレステーキと温野菜
3種のコンディメンツと一緒に(天城わさび/戸田ソルト/ニンニク醤油)

心地よい調和

浜名湖アサリと生青海苔のガーリックライス“淡島ホテルスタイル”
自家製ピクルスをお口直しに

余韻

パティシエ 占部勝也シェフのインスピレーション“スペシャルデザート”

淡島ホテルオリジナルブレンド珈琲

淡島ホテル 鉄板焼 「權/Kai」

料理長 飯塚恭弘