



お品書き

筍の煮こごり
つぶ貝山葵
若鳥ワイン焼き



刺身

一点盛り
初鰹 芽物一式

台物

金目鯛・アサリ・エビの
アクアパッツァ風

強肴

かき揚げと
ニューサマーオレンジのサラダ
※かき揚げに戸田塩ご利用下さい

肉料理

牛ヒレ肉のグリル
わさび味噌添え

お食事

桜海老の炊き込みご飯
味噌汁・香の物

デザート

静岡県産マスクメロンと
和菓子二種
サザンクロスリゾット