

伊豆海

伊勢海老や金目鯛、ジビエなど
伊豆山海の食材を生かした
四季折々の料理をお愉しみください。



[吉祥15~40名 / 松風15名~60名]

～お品書き～ 春(4月~6月)

- 前菜 したか貝旨煮 わさびの薬、醤油漬け
地魚のなめろう
- 造里 沼津漁港から仕入れた旬の造里五点盛り
- 焼物 伊勢海老と姫サザエの浜焼
- 煮物 金目鯛の兜あら煮 笹がき牛蒡、白髪ねぎ
- 鍋物 もち豚のしゃぶしゃぶ 鍋野菜
- 揚物 天ぷら自慢
地のネタ・旬のネタが10種以上の天ぷらを
心ゆくまでお楽しみください。
- 酢物 真鯛の大根なます
- 食事 菜の花と白すの混ぜご飯 香の物、赤出汁
- デザート 時の物三点盛り 伊豆ぐり茶

～お品書き～ 秋(9月~12月)

- 前菜 明日葉と菊花のお浸し もどり麩味噌叩き
自家製からすみ
- 造里 沼津漁港から仕入れた旬の造里五点盛り
- 焼物 伊勢海老と鮎ほほ肉の幽庵焼き
- 煮物 天城いのしし肉の味噌煮 根菜色々
- 鍋物 金目鯛のしゃぶしゃぶ 鍋野菜
- 揚物 天ぷら自慢
地のネタ・旬のネタが10種以上の天ぷらを
心ゆくまでお楽しみください。
- 酢物 鮎と真鳥賊のヌカ和え白ねぎ、明日葉
- 食事 桜海老の雑炊 香の物
- デザート 時の物三点盛り 伊豆ぐり茶

～お品書き～ 冬(1月~3月)

- 前菜 金目鯛の真子の煮浸し 明日葉の白和え
鱈の梅煮
- 造里 沼津漁港から仕入れた旬の造里五点盛り
- 焼物 伊勢海老と鮎かまの幽庵焼き
- 煮物 金目鯛の煮付け
- 鍋物 天城いのしし鍋 鍋野菜
- 揚物 天ぷら自慢
地のネタ・旬のネタが10種以上の天ぷらを
心ゆくまでお楽しみ下さい。
- 酢物 鹿肉の南蛮漬け、ニンニク、玉葱
- 食事 鮎の揚げ鮎 香の物 赤出汁
- デザート 時の物三点盛り 伊豆ぐり茶

