



伊豆女将

[15~55名]

～お品書き～

- 前 菜 季節の前菜三点盛り
- 造 り 旬の造り六点盛り
- 焼 物 伊勢海老の鬼殻焼
- 凌 ぎ 飯蒸しサザエと針山葵を添えて
- 酢 肴 国産和牛の叩き
- 伊豆の寿司・天婦羅・漁師鍋
つるや古祥亭自慢の料理をお好きなだけお召し上がりください
- 漁 師 鍋 伊勢海老と旬の地魚の漁師鍋
魚介の旨味たっぷりのオリジナル鍋料理
- 天 婦 羅 旬の魚と野菜の天婦羅食べ尽くし
伊豆の旬食材10種を心ゆくまで
- 食 事 旬の地魚寿司五種
目の前で握る寿司を存分にお楽しみください
- デザート 時の物



伊豆の食材ならではの深い味わいと旬のうまみを和食の花形である「寿司」「天婦羅」「鍋」の三種を目の前にて調理します。地魚と地野菜がおりなす味の饗宴を心ゆくまで。