

DINNER MENU

2022.09.6-10.31

サステナブルコレクション

「舞」

※当コース料理は、3日前17：00までのご予約制です。



前菜

毛蟹と菊菜といくら
焼鯖寿し かぼす
三島甘藷 栗 柿 白酢掛け

吸物

松茸の土瓶蒸し
伊豆産金目鯛 静岡産美味鳥
三つ葉 酢橘

御造り

黒鮪と伊豆、駿河湾産の地魚
あしらひ

温物

甘鯛の錦秋蒸し
伊豆増島農園のやなぎのこ 百合根 銀杏 人参 柚子

焜炉

黒毛和牛と牛蒡と舞茸 焼あご出汁の小鍋仕立て
笹打ち葱 かぼす胡椒

煮物

おしつけの煮付け

御食事

魚沼産コシヒカリ
大粒なめこと海藻の赤出汁
御新香

水菓子

旬の果物と氷菓子

13,000円 (税込14,300円)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。

写真はイメージです。

仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。

当店で使用しているお米は国産です。

※夕食1名様ご招待の対象コースです。(土曜日、9/18(日)、9/23(金・祝)、10/9(日)は対象外日。)