

ホテル聚楽

花筏

伊勢海老コース

お献立

一、前菜 季節の前菜盛り込み

一、お造り 伊勢海老姿造り 鮪 地魚 山葵 妻色々

\*翌朝伊勢汁にて提供します。

一、温物 海鮮陶板焼き

一、中皿 和牛サーロインステーキ 国産和牛 野菜添え

一、洋皿 ロブスターのクリームソース

一、食事 季節の釜飯 鱈

一、留め椀 お吸い物 麩海苔

一、香の物 季節の三種

一、水菓子 季節のフルーツ ケーキの盛合わせ

一、食後のお飲み物 抹茶又はコーヒー、紅茶

伊東ホテル聚楽 調理長 長沢一成

季節により料理内容を若干変更する場合がございます。