

ホテル聚楽

花筏

金目鯛コース

お献立

一、前菜 季節の前菜盛り込み

一、お造り 金目鯛姿造り 鮪 地魚 山葵 妻色

※翌朝金目汁にて提供します

一、中皿 鮑のグリル

一、肉料理 和牛サーロインステーキ鉄板焼き 野菜添え

一、合肴 金目鯛の煮付け

一、食事 季節の釜飯

一、留め椀 おきり込み

一、香の物 季節の三種

一、水菓子 季節のフルーツ ケーキ盛合わせ

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