TRIDENTE course menu
トリデンテ コースメニュー
期間：2026/09/01－2026/11/30

Japanese course menu “autumn”

日本料理コース　お献立て《 秋 》
～田原からのお便り～

12,100円

先付	焼き茄子豆腐　とんぶり　生姜　旨酢出汁
前菜	**田原からのお便り** 干し柿白和え 穴子棒寿司 薩摩芋檸檬茶巾　松笠慈姑 銀杏松葉　落ち葉チップ 福煮凝り　辛子
造里	三河湾とれたて鮮魚四種盛り合わせ　昼セリ仕入れ
焼物	三河湾産河豚の石焼発砲酒蒸し
台物	田原産どうまい牛乳の天婦羅　山椒塩
煮物	岡崎八丁町カクキュウの味噌を使った丸茄子田楽
鍋物	伊良湖天然紅葉鯛と三河湾産あおさ海苔の鍋
食事	秋鮭と黄菊の菜飯～鍋物のあおさ出汁を纏わせて～
甘味	秋の果物ゼリー掛け

※　ご料金は全て税込価格となります。
※　季節や仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。

IRAGO OCEAN RESORT