



TRIDENTE course menu

トリデンテ コースメニュー

対応期間：2024/09/01 - 2024/11/30

Japanese course menu “autumn” 日本料理コース お献立て 《秋》

12,100円

甘味	食事	強肴	煮物	焼物	造り	椀替わり	前菜
果物盛り合わせ	秋鮭といくらの小井味噌汁	特選渥美牛と茸の朴葉味噌焼き	秋茄子と鯨旨煮青身	秋の杉板吹寄せ盛り 伊佐木柚庵焼 栗焼目 紅葉麩 野菜煎餅	本日のとれたて鮮魚二種盛り	渥美産あさりの薬膳風土瓶蒸し 三つ葉 酢橘	鴨燻製オレンジ 柿サーモン寿司 あんぽ柿の白和えクリームタルト 田舎家に玉地あおさ餡 菊釜に菊菜のお浸し



※ 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。
※ 画像はイメージです。

IRAGO OCEAN RESORT