Japanese course menu “spring”

日本料理コース　お献立て　《 春 》

～伊良湖 芽吹きから新緑の候～

13,200円

前菜　**春宵の歓び 貝づくし**
蛤と春野菜の辛子酢味噌
赤貝とパクチーの黄身酢掛け
粒貝と焼き帆立の梅肉酒盗ジュレ

造里　**三河湾の豊かな恵み**
料理人が昼セリで見極めた 鮮魚の逸品盛り
料理長謹製あおさ醤油
伊良湖温泉塩

焼物　赤羽根産鰆の柚香焼き　あしらい

強肴　春筍と渥美牛の冷しゃぶ　豆腐耀のしゃぶタレ

口直し　関谷酒造【美】桜花吟醸酒シャーベット

鍋物　花見鯛と赤海老を贅沢に使った濃厚あご出汁しゃぶ鍋
梅ポン酢

食事　春を奏でる冷やし桜蕎麦
あおさ海苔とろろのお出汁

甘味　春風のシンフォニー　苺と桜香る和モダン最中

※　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