

先付 北海道産 毛蟹と帆立貝の真薯 炙り銀杏

前菜 神奈川県産 太刀魚を3種の愉しみ方で

本日の鮮魚 落花生味噌と秋の香り

活鮑 肝とあおさのりのソース

又は

活伊勢海老 トマトとサフランのソース

三浦の野菜サラダ

地野菜3種

葉山牛サーロイン（100g）又は 黒毛和牛フィレ（80g）

白米、ガーリックライス 又は さつまいもと塩レモンの炊き込みご飯

季節のフルーツ 巨峰と赤葡萄のソルベ

コーヒー