

1月 鉄板焼きディナーメニュー

先付 落の薹とたらの芽の天麩羅 葉山の塩と金山寺味噌

冷前菜 車海老 芹と酒盗 2種のソース

温前菜 タラバ蟹 菜の花 蕎 里芋で作った和風グラタン

魚料理 長崎産 クエ 蓮根餅 軽い土佐酢餡かけ

活鮑 肝とあおさ海苔のソース

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 自家製味噌の焼きおにぎり

赤だし・香の物

季節のフルーツとシャーベット

コーヒー