

## DINNER

### 御 献 立

#### 〈先 付〉

旬の三種盛り

雲丹胡麻豆腐 ベっ甲あん 一寸豆

菜の花と帆立貝おひたし

蛸烏賊とブロッコリーの黄味がらし

#### 〈お造り〉

季節の割鮮 五種盛り

太刀魚 トロ鮪 紀州紋甲イカ

伊勢海老 たいらぎ あしらい一式

#### 〈煮 物〉

金目鯛煮付け 旬の添え野菜

#### 〈焼 物〉

熊野牛サーロインステーキ雲丹のせ

雲丹パスタ 芽葱

#### 〈箸休め〉

蒸し鮑 肝ソース掛け

#### 〈小 鍋〉

九絵鍋と新若布

薬味 ポン酢

#### 〈留 肴〉

伊勢海老羽二重蒸し イクラ

#### 〈御飯 椀物〉

牡蠣御飯 香ノ物 三種盛

赤出汁 ずわい蟹真薯

#### 〈果 物〉

いちごとシャインマスカット

クリームチーズ掛け



FIVE SPRING RESORT  
THE SHIRAHAMA