

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

葉味 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