



12/28 (月) ~ 1/3 (日)

冬のイベント

一品、専門の魚屋が厳選した
地元伊東港で揚がった『鯛の塩釜焼』
一品、静岡の有名な地酒“磯自慢”
の製造工程で出る酒粕で作る
料理長自慢の『ブリ大根』

イベント食ご注文のお客様限定
日替りでどちらかのメニューとなります
3日目以降はお楽しみメニューです





まずお皿を押さえて
そつと塩釜を割ってください
次に塩をはがして
酢橘を絞ってほぐした身と
一緒にお召し上がりください



鯛塩釜焼き

酒粕でつくる

鯰大根

焼津

磯自慢



瑞々しい大根

地酒の酒粕

脂の乗った鯰

鮮やか小松菜

甘い人参



冬に美味しい食材大集合