

令和7年4月18日から

食前酒

特製甘夏酒

先付

フルーツトマト翡翠和え
天キヤビア

前菜

榮螺玉味噌焼
地魚昆布炙り寿し
螢烏賊ゼリー掛け
よもぎ麩笹巻
生湯葉鱈甲餡

椀盛り

天然鯛 原木椎茸
三つ葉

お造り

季節の地魚盛り合わせ
天城の本山葵

炊き合わせ

南瓜艶煮
煮鮑 細根大根

台の物

新玉葱 アスパラ
揚げ牛蒡
人参味噌
国産牛低温仕立て
花穂 レッドソレル

留鉢

水雲酢 土佐ジュレ

釜飯

揚げさくら海老 新生姜

止椀

生麩海苔 地海苔

香の物

盛り合わせ

水菓子

抹茶ムース
マンゴーゼリー
マカロン 苺 大納言

ふじのくに食の都づくり仕事人
総料理長 井戸伸浩

静岡県 のわさびは世界農業遺産に
認定
伝統的 酒造りはユネスコ無形文化遺産
に認定されました