

一品料理



肉料理

- ◆ 国産牛ロース (約100g) ￥ 5,842
- ◆ 黒毛和牛ロース (約100g) ￥ 8,701
- ◆ 黒毛和牛フィレ (約100g) ￥11,187

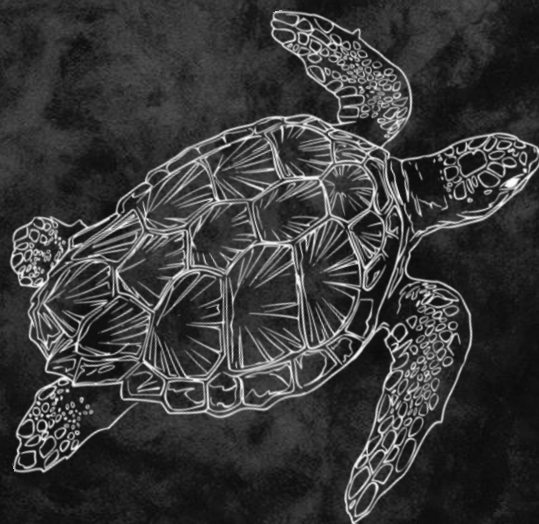
魚料理

- ◆ 伊豆漁港水揚げ金目鯛のソテー (約80g) ￥ 4,109
焦がしバターソース 又は オマールソース
- ◆ あわびの踊り焼き (殻付き約170g) ￥ 6,215
あわびの肝とバルサミコ酢のソース 又は エスカルゴバターソース
- ◆ 伊勢海老の鉄板焼き (約300g) ￥12,430
トマトソース 又は オマールソース

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。



野菜料理

- ◆ サラダ盛り合わせ ￥1,700
- ◆ 焼き野菜盛り合わせ ￥1,864

その他

- ◆ ガーリックチップ ￥1,243
- ◆ ガーリックライス
(香の物・お椀物) ￥1,740
- ◆ 温かいフルーツソースとバニラアイス
￥1,864

* 季節により、食材・調理方法が変更になる場合がございます。
* 表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。
* 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
* 食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

今井浜



¥14,916

潮砂亭サラダ

伊豆漁港水揚げ金目鯛の生ハム、
梅風味のヴィネグレットソース

ガーリックチップ

海の幸のブイヤベース

伊豆漁港水揚げ白身魚(約80g)のソテー
魚がバターソース 又は オマールソース

国産牛ロース肉(約80g)のステーキ
ジャポネソース・味噌ソース

河津野菜を盛り込んだオリーブオイル焼き

ガーリックライス 又は わさび丼
(香の物・お味噌汁) 又は
桜海老と青海苔の焼きリゾット
(ピクルス・金目鯛のコンソメ)

アイス 又は ソルベ

珈琲 又は 紅茶

河津産本わさび 燻製塩

*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

河津



¥18,645

潮砂亭サラダ

伊豆漁港水揚げ金目鯛の生ハム、
梅風味のヴィネグレットソース

ガーリックチップ

伊豆漁港水揚げ白身魚のブイヤベース
伊豆産100%エクストラバージンオリーブオイル

あわびの踊り焼き

あわびの肝とバルサミコ酢のソース 又は エスカルゴバター

黒毛和牛のステーキ

ロース(約60g) 又は フィレ(約50g)

ラクレットチーズ

ジャポネソース・味噌ソース

河津野菜を盛り込んだオリーブオイル焼き

ガーリックライス 又は わさび丼

(香の物・お味噌汁) 又は

桜海老と青海苔の焼きリゾット

(ピクルス・金目鯛のコンソメ)

温かいフルーツソースとバニラアイス

珈琲 又は 紅茶

河津産本わさび 燻製塩

* 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

お子様コース

¥8,300

オレンジジュース

コーンスープ

真鯛(約70g)のソテー、オマールソース

国産牛ロース肉(約80g)のステーキ、ジャボネソース

何律野菜を盛り込んだオリーブオイル焼き

ガーリックライス または わさび丼

(香の物・お味噌汁)

本日のデザート

ソレイユ ¥3,490

オレンジジュース

コーンスープ

【ワンプレート盛り合わせ】

- ・チキンのからあげ・エビフライ・カレーライス
- ・フライドポテト・ミニハンバーグ
- ・ウインナーソーセージ
- ・トスグリーンサラダ・ミニトマト・ブロッコリー
- ・パンとポーションバター

本日のデザート

*こちらのプレートは、レストランの厨房内でお作りいたします。

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。