

一、食前酒

ライイチ

一、先附

羊羹豆腐

帆立、茗荷

花穂、旨出汁ジュレ

一、前菜

筍とアオリ烏賊の木の芽味噌

焼長芋そぼろ餡掛け

蕪菜茶そば

鯛南蛮漬け

穴子寿司

一、台の物

鮑酒蒸し

一、造里

季節の鮮魚

一、中皿

罐リテートマトソース

ズッキーニ、レモン、クレソン

ジェノベーゼソース

一、浜の湯名物

金目鯛姿煮

里芋、隠元豆

一、箸休め

冷製グリーンポタージュ

一、肉料理

和牛鉄板焼き

ヤングコーン、舞茸

パセリ、大島塩

一、食事

桜海老釜飯

五色豆、油揚げ

一、香の物

三点盛り

一、止椀

赤出し仕立て

蛸、三つ葉

一、デザート

ニューサマーゼリー

ホイップ、ミント

ニューサマーオレレンジ

マイクروتマト

稲取温泉

食べるお宿 浜の湯

料理長

上島 智也