

一、食前酒

一、前菜

- 和牛時雨煮
- 大根餅べつ甲飴
- 松前漬け
- 昆布巻き
- 海老真砂焼き
- 鶏松風
- かき菜お浸し

一、台の物

- 鮑酒蒸し

一、造里

- 季節の鮮魚

一、中皿

- サーモンと帆立の  
柚子味噌クリームソース
- 菜の花、赤パプリカ

一、浜の湯名物

- 金目鯛姿煮
- 隠元豆、里芋

一、箸休め

- 鶏出汁スープ

一、肉料理

- 和牛鉄板焼き
- 南瓜、占地、黄パプリカ
- 大島塩

一、食事

- 小粒釜飯
- 若布、榎茸、油揚げ、三つ葉

一、香の物

- 三点盛り

一、止椀

- 赤出汁仕立て
- あおさ海苔、布海苔

一、デザート

- 華淡雪
- 紅ほっぺ
- ブルーベリー

箱取温泉 食べるお宿 浜の湯

料理長 上島 智也