一、食前酒
杏

一、先附
夏野菜ゼリー寄せ
スナップエンドウ
パプリカ、玉蜀黍

一、前菜
養老豆腐
鴨ロース活部煮
湯葉べっ甲餡
小粒酒煎り
つる紫お浸し

一、台の物
鮑酒蒸し
レモン、バター

一、造里
季節の鮮魚

一、冷やし鉢
天使海老と焼き茄子の酢橘ジュレ
アオリイカ、パプリカ
紅芯大根

一、浜の湯名物
金目鯛姿煮
里芋、隠元豆

一、箸休め
ニューサマービネガー

一、肉料理
和牛鉄板焼き
舞茸、ピーマン、ヤングコーン
大島塩

一、食事
鮭釜飯
若布、榎茸、油揚げ、三つ葉

一、香の物
三点盛り

一、止椀
赤出し仕立て
蓴菜、山椒

一、デザート
夏みかんシャーベット
パインコンポート
ミニトマトコンポート

稲取温泉　食べるお宿　浜の湯
料理長　上島　智也