



## IZU-KINSHU - COURSE DINNER -

6,500

### STARTER

秋の和前菜

### SASHIMI

沼津港より 御造り盛合わせ

### SOUP

駿河軍鶏のコンソメロワイヤル

### Main

以下よりお選びください

富士山サーモン 伊豆味噌焼き  
わさび漬けたれ添え

静岡県産ふじのくにいきいきどりのグリル  
修善寺醤油のジンジャーソース

伊豆鹿の低温ロースト  
伊豆椎茸入り赤ワインソース (+2,000)

しずおか和牛ロースのグリル  
修善寺醤油のジンジャーソース真妻山葵添え (+4,000)

ライス

### DESSERT

パティシェオリジナルデザート