御昼食

常磐 tokiwa

浜名湖鰻でしことぶち海苔の薬味丼　三五〇〇

豊かな旨みをたたえた浜名湖産のでしこに、
香り高いぶち海苔を合わせました。
爽やかな薬味が素材の味を引き立てます。
［薬味丼、ぶちのり、赤出し、香の物、デザート　全五品］

紅富士鱒まぶし 紅天（べにてん）　三五〇〇

まずはそのまま、次に遠州のとろろ芋を添えて、
最後は緑茶で引いた鰹だしをかけて。
三通りの味わいを、天麩羅とともにお愉しみください。
［紅富士鱒まぶし、出汁、薬味各種、天麩羅、香の物、デザート　全六品］

静岡鮮魚七宝　四〇〇〇

選りすぐりの近海もの七種を
新鮮なお造りでご堪能ください。
［お造り七種盛り、煮鉢、茶碗蒸し、ご飯、赤出し、香の物、デザート　全七品］

静岡山葵香る でしこ鰻重　五〇〇〇

肉厚で柔らかく、脂の旨みが広がる浜名湖鰻を、
静岡山葵の爽やかな香りとともにお愉しみください。
［うな重、赤出し、香の物、デザート　全四品］

常磐特製　楽味箱（らくみばこ）　五五〇〇

小鉢、お造り、天ぷらなど料理長厳選のお料理を
まあるいお重に包みました。
季節の味覚を贅沢にお愉しみください。
［一の重焼物、二の重小鉢四種、三の重煮物、
天麩羅、お造り、ご飯、赤出し、香の物、デザート　全九品］

追加の品

遠州特選牛のステーキ一〇〇g　三五〇〇
オマール海老の柚子胡椒あん仕立て　三五〇〇
天麩羅盛り合わせ　三〇〇〇

お料理の内容は予告なく変更することがございます。