

東海 味紀行

静岡編



静岡県産 桜海老

駿河湾は日本で唯一桜海老の漁が行われる場所で、春と秋の限られた時期にしか収穫できません。春を想わせるその鮮やかな桜色と、独特の風味、栄養価も高いのが特徴です。

今回の食探訪は「富士の国」静岡県

静岡を代表する海の幸は春が食べごろです。

豊かな海が育んだ素材と共に、季節の恵みをお楽しみ下さい。



CHEDDAR ガレット・シズオカ

680円(税込)

ポピュラーな素材をサクッといただくチーズの snacks はいかが？

CHEDDAR ガレット：CHEDDAR チーズを使用したガレット（薄いクレープのような平たいパン）のことです。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方はお気遣いください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかはご確認ください。

東海 味紀行

静岡編

今回の食探訪は「富士の国」静岡県
静岡を代表する海の幸は春が食べごろです。
豊かな海が育んだ素材と共に、季節の恵みをお楽しみ下さい。



時間・数量限定



静岡県産 生海苔

浜名湖は淡水と海水が混ざり合う汽水湖。この場所が育んだ生海苔は、磯の香りとなめらかな舌触り、鮮やかな色合が特徴です。また浜名湖の海苔養殖は、現存する日本最古のものとされており、200年以上の歴史があります。



浜名湖産 生海苔うどん &
ミニかつお漬け丼 1,200円(税込)

静岡県の味覚をぎゅっと詰め込みます。
生海苔をとかしてお召し上がりください！

アレルギーは大丈夫ですか？
※特定の食べ物にアレルギーのある方はお気遣いください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかはご確認ください。

東海 味紀行

静岡編

今回の食探訪は「富士の国」静岡県
静岡を代表する海の幸は春が食べごろです。
豊かな海が育んだ素材と共に、季節の恵みをお楽しみ下さい。



静岡県産 カツオ

静岡県はカツオの水揚げ量の全国1位を誇ります。当店で使用するカツオは、巻き網漁と違い、魚体を傷つけることが少ない、「一本釣り漁法」によりカツオを漁獲して、鮮度を損なわないよう船上凍結しております。



静岡県産カツオのポワレ

駿河湾の恵みビネガーソース

1,200円(税込)

セニャンに焼き上げたカツオに、駿河湾の恵み「しらす・桜えび」の風味を引き出したビネガーソースでお楽しみください！

セニャン:フランス語でミディアムレア