

茄子香御膳(志摩あおさ豚)

三、三〇〇円税サ込

巻ノ膳

- 一、小鉢 季節のお浸し
- 一、小鉢 水雲酢
- 一、前菜 厚焼玉子 豆乳豆腐 小海老唐揚げ
- 一、御造り 鮪 勘八 あおり烏賊 あしらひ
- 一、焼肴 鱈柚庵焼き はじかみ
- 一、煮物 鯛荒煮

焜炉

- 一人鍋
- 志摩あおさ豚
- 白菜 豆腐 榎木 占地 白葱
- 胡麻ぼん酢

式ノ膳

- 一、天婦羅 海老 南瓜 青味
- 抹茶塩
- 一、ちりめん御飯
- 一、あおさ汁
- 一、香の物
- 一、水菓子 抹茶水羊羹



※ 食材の入荷状況により、内容を変更させていただく場合がございます。
※ お米は、志摩磯部産こしひかりを使用しております。

クインテッサホテル伊勢志摩

総料理長 小竹 真輔

松阪牛すき焼き会席

五、五〇〇円税サ込

前菜

旬菜盛合せ

季節の前菜五種盛り

造里

志摩の海の幸

地魚三種盛り

あしらい一式

焼物

鱈塩麹焼き

穴子巻織 酢取り茗荷

焜炉

松阪牛すき焼き鍋

鍋野菜一式

揚物

天ぷら盛合わせ

海老、鱧、野菜二種

蒸物

茶碗蒸し

御食事

鯛飯

香の物

あおさ汁

甘味

季節の水菓子



※ 食材の入荷状況により、内容を変更させていただく場合がございます。

※ お米は、志摩磯部産こしひかりを使用しております。

クインテッサホテル伊勢志摩

総料理長 小竹 真輔

伊勢志摩会席

八、八〇〇円税サ込

前菜

旬菜盛合せ

豆乳豆腐 真鯛手毬寿司 小海老唐揚げ 蕨烏賊
浅利分葱辛子和え 山菜ゼリー寄せ 花卉百合根

造里

伊勢海老姿造り

鮪 勘八 松皮鯛
あしらい一式

焼肴

甘鯛雲丹焼き

檜扇貝浜焼

焜炉

松阪牛陶板焼き

焼野菜一式

炊合せ

鮑柔煮

小芋 筍 菜種 木の芽

揚物

季節の天婦羅

鱧 海老 たらこの芽

御食事

手こね寿司

香の物

あおさ汁

甘味

自家製和菓子と季節の果物



※ 食材の入荷状況により、内容を変更させていただく場合がございます。
※ お米は、志摩磯部産こしひかりを使用しております。

クインテッサホテル伊勢志摩

総料理長 小竹 真輔

美し国食べつくし

一五、〇〇〇円税サ込

個室限定

前菜

旬菜盛合せ
五種盛り

造里

伊勢海老姿造り 一人 200g 一匹
鮪 勘八 松皮鯛
あしらい一式

焜炉

鮑踊り焼き 一人 150g 一杯
レモン

合肴

松阪牛のロースト 一人前 80g
添え野菜

揚物

季節の天婦羅
海老 鱧 丸十

御食事

手こね寿司
香の物
あおさ汁

甘味

三重県産 季節の果物

※ 食材の入荷状況により、内容を変更させていただく場合がございます。
※ お米は、志摩磯部産こしひかりを使用しております。

クインテッサホテル伊勢志摩

総料理長 小竹 真輔

