



駿河の旬に想いをのせて

～ 駿菜(すんな)のめざめ ～

駿菜(すんな)のめざめ

熱海・静岡の自然と文化が育んだ豊かな食材の旬の輝きを最大限に引き出す朝食
フレンチの技法を使いながら 和洋の粹組みを超え 心身を整える朝食です
ここでしか味わえない「炊き立て、焼きたて、巻き立て」のゆっくりとした瞬間をお愉しみください

◇ 4つの主役 ◇

土鍋炊き立てご飯

静岡の清らかな水で炊き上げる 香りと甘みの極
お米は「厳選 にこまる(藤枝市の松下様生産)」

三島野菜のサラダ

箱根麓の豊かな土壌が育んだ力強い野菜。
自家製フレンチナッツドレッシングでダイレクトに味わいます

季節の魚の西京焼き フレンチスタイル

伝統的な和の技法に フレンチの火入れ
甘酒と白ワインを加えた自家製西京味噌ソースの感性を融合させた一品

出し巻オムレツ・ベーコン

「焼津の出汁」の旨みと フレンチの「卵料理」の技術が交差
イベリコ豚のベーコンの塩気をアクセントに

◇ 脇を固める逸品 ◇

おばんざい5種

季節の静岡県産野菜を中心に・牛しぐれ煮・自家製豆腐など
手間と心配りを尽くした身体に優しい副菜

味噌汁 / 香の物

静岡の諸国味噌をベースにした味噌汁に
地海苔の香りを添えて

ぬれ角煮(まぐろ)

焼津・寺岡銚吉商店の伝統の味
ご飯がすすむ深いコク

◇ こだわりの「ご飯のお供」◇

自家製 熱海ポン酢 & 焼津山十の鰹節

炊き立てのご飯に鰹節をのせ、自家製ポン酢で

静岡県産 納豆

伊東市まるさ食品の中粒納豆。地元の味をそのままに

◇ 甘味・お飲み物 ◇

黒豆クリームチーズ & 季節の果物

黒豆チーズに、麻機の農家さん手作りジャムと旬の柑橘類を添えて

お飲み物

目覚めの「丹那オラッチェ特農牛乳、三島産人参ジュース、丁寧に入れた静岡緑茶」