



城ヶ島遊ヶ崎ベース 夏の献立

前菜 旬魚の南蛮漬

御造 二点盛り

進肴 鰯蒲焼

揚物 鰯のロースカツ

お寿司 本日のお任せ六貫

留碗 あら汁

甘味 柑橘のパルフェ

城ヶ島の夏が始まりました。
当館では釣り魚を中心に、
地産地消を継続してまいります。
是非一度新鮮なお魚を召し上がりにお越し下さい。



城ヶ島遊ヶ崎ベース 料理長

稲田 英明

尚、メニュー内容や使用食材は、入荷状況により変わることがございます。あらかじめご了承ください。