かまぼこの里・鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次、小田原宿。
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなし良しの土地柄です。
ジュッと炙った金目鯛をのせた
アツアツの炊き込みご飯。
「かまぼこの里」の名物をご賞味あれ。

鈴 2,500円(税別)
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/
自家製豆富/刺身/すず天/
かまぼこ(紅白)/香の物/甘味

風 1,900円(税別)
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/
自家製豆富/すず天/かまぼこ(紅白)/
香の物/甘味

祭 1,600円(税別)
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/
自家製豆富/かまぼこ(紅白)/
香の物/甘味

※季節により内容が変わる場合がございます。
※このメニューは国産米を100%使用しております。

金目鯛の炙り飯
脂の乗った金目鯛の切り身を特製のタレに漬け込んで、ジュッと炙り焼きに。だし汁で炊いたご飯との相性も絶妙です。

鈴廣謹製 おでん
鈴廣自慢のかまぼこ職人の技が活きています。旬の野菜と一緒にさっぱりと。

自家製豆富
鈴廣がかまぼこづくりに使い続ける名水「箱根百年水」で仕込みます。毎日、出来立てです。

あげかま すず天
海山の幸をすり身の衣でサッと揚げたヘルシー&新感覚のあげかまです。

刺身
毎日、調理長おすすめのお刺身をご提供させていただきます。