



WINTER GRAND MENU

Restaurant INFORMATION



### 小春 2,950円

前菜2種盛り／旬魚二種盛り／貝色々の旨味鍋／白身魚のかぶら蒸し／御飯／二種盛り／味噌汁／季節のデザート

### 雪景色 3,950円

前菜3種盛り／旬魚三種盛り／貝色々の旨味鍋／白身魚のかぶら蒸し／熱海の海鮮サラダ／揚げ物2点盛り／御飯／二種盛り／味噌汁／季節のデザート



# 貝類

日本人の心のひだに染みこむような、「ほっ」とする温かさと美味しさを。

WINTER GRAND MENU

## 熱海

日本人と貝の関係は古く5千年〜7千年もの昔にまで遡ります。

四方を海に囲まれた日本では、近海ですぐに採取できる貝をその頃から日常的に食し、その味わいに親しんできました。明治10年にモース博士が発見した縄文時代後期の遺跡、大森の貝塚からもその証として数多くの土器や生活道具とともに大量の貝殻が発見されています。

そんな長い歴史を通して日本人が親しんできた貝類はその種類も数多く、平安時代の宮中ではすでに、浅蜷や蛤はもちろん、栄螺子(さざな)や蠣(かき)、蜆(しじみ)、胎貝(いがい)などの貝類が食べられていたことが当時の文献にも記されています。

中でも特に「漁る(あさる)」から名づけられたとされる浅蜷は、歴史上もつと食されてきた貝類の代表格で、沿岸部はもとより海から離れた内陸部へも広く塩とともに送られていたと考えられています。江戸時代になるとさらに貝を食すバリエーションも

豊かになり、多彩な工夫や調理によって日常食から高級料亭まであらゆるシーンで味わわれる定番の食材となつていきます。

面白いのは江戸時代に「節約おかず番付」というランキング企画があり、魚類の2位に貝料理が挙げられていること。数百年も前に現代の雑誌と同じような企画にまで登場していた貝類。その意味でも日本人は数千年の歴史を通して貝の美味しさをもっとも深く知る民族だと言つていいでしょう。

刺身でよし、焼いてよし、煮てよし。貝類はあらゆる料理で日本人にさまざまな美味しさを提供してくれていますが、やはり貝の美質をもっとも深く味わうという意味で「出汁」の美味しさを語らずには済ませられません。

まるで海の滋味をギュッと凝縮したような潮の香りは、味噌汁を飲むと思わずほっとするという日本人のDNAとなつて二人ひとりの心のひだにまで深く深く染みこんでいます。

浅蜷、蛤そして「白マグリ」や

「大アサリ」などと呼ばれ、近年その人気急上昇しているホンビノス。この冬サンダンス熱海が供する「貝いろいろの旨味鍋」は、力強くしつかりとした存在感や深い味わいなど、それぞれの貝が持つ個性的な味わいが鍋の中にじっくりと溶け出し、渾然一体となつて貝の醍醐味を醸し出す冬の逸品。体の芯から心まで温めてくれるような冬の貝の味わいを、ぜひご存分に堪能ください。



【冬の味覚フェア】  
猪鍋 2,500円

### 大楠 5,800円

前菜3種盛り／船盛旬魚三種盛り／海鮮焙烙焼／金目鯛煮付け／熱海の海鮮サラダ／揚げ物2点盛り／御飯／二種盛り／味噌汁／季節のデザート



※価格は消費税が含まれております。※料理は仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。※メニューの詳細につきましては、各施設にお問い合わせください。

