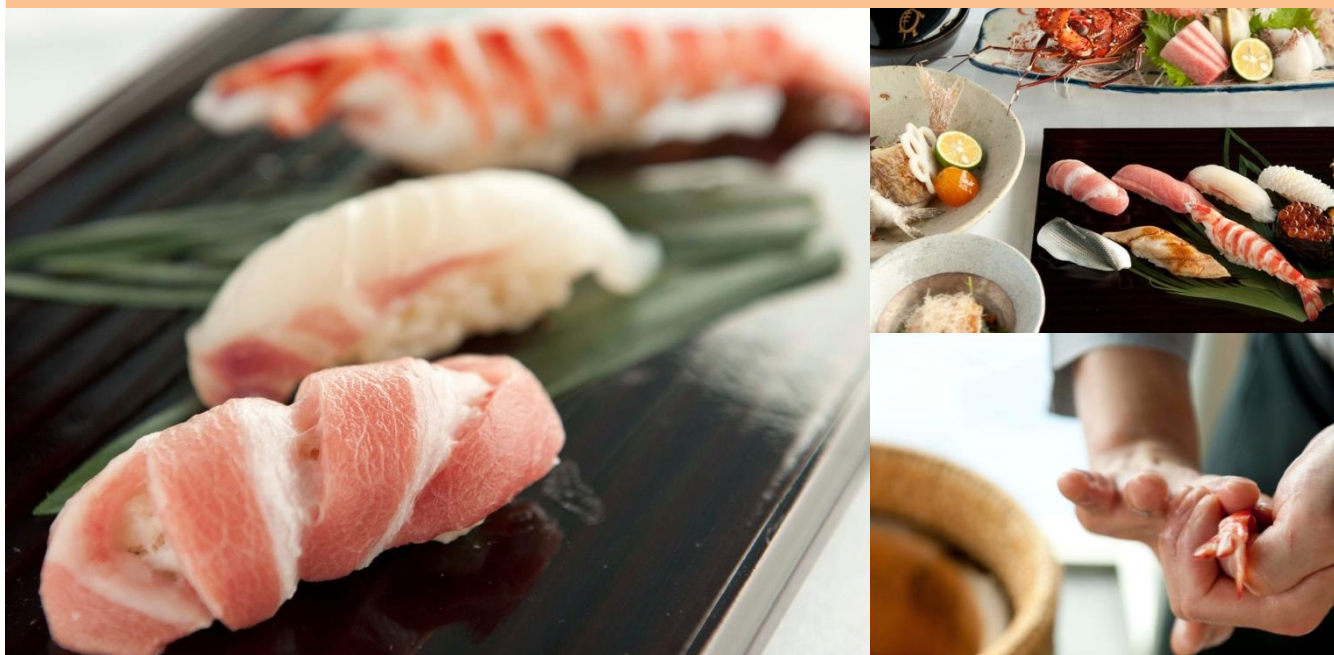


下面是一个例子

寿司



享受的不仅是美食！

虽然远离筑地，但我们的目标是为您提供同样品质的美味寿司。正是这份执着一直激励着古谷不断前进。从学徒阶段开始就不曾改变的那份对寿司的挚爱，成就了今日高水准的呈现。



古谷直幸

董事兼寿司部门厨师长
神奈川县横滨市人
开业至今独自一人掌厨冲绳东方山
丘酒店寿司吧台
凭借踏实的人品和绝佳的手艺深获
大家的认可和支持。

冲绳东方山丘酒店根据每个客人的预约提供多样的料理。配合预约时间制作高汤、准备食材。菜单自然也会根据顾客的喜好和年龄灵活变化。右边所示只是其中一例，预约时欢迎您告知自己的喜好，提出自己的要求。

十月菜单之一

前菜 ...烤茄子搭配凉拌秋季菌类

开胃菜 ...酒蒸鲑鱼 勾芡玳瑁汤

寅福炸物

鱼片 ...鲣鱼 比目鱼 煮章鱼

寿司 ...黑金枪鱼 红乌贼 凤尾虾 赤贝

腌金枪鱼 剥皮鱼 小肌鱼 海胆

海鳗 玉子烧

配汤 ...味噌汤 酱菜

水果 ...时令水果