

DÎNER

ご夕食 洋食コース(スタンダード)

下記は洋食コース(スタンダード)の一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

Salade de “ONAGADAI” marinée et navetes

オナガダイと蕪のマリネ サラダ仕立て

Confite poisson doux Sauce Salsa verte

天城軍鶏と椎茸のグラタン

Potage du légumes

かぼちゃのポタージュ 又は さつまいものポタージュ

メインのお料理を1品お選びください

Filet de boeuf grille

黒毛和牛フィレ肉のステーキ

ボルドレーズソース 又は 熱川のダイダイ風味の醤油ソース

Rôti de poisson frais du jour

本日の伊豆の鮮魚のロースト

メイン料理を下記のお料理にグレードアップ出来ます。(+¥2200)

- ・特選黒毛A5フィレ肉のステーキ トリュフソース
- ・蒸し鮑のグリエ 鮑肝のソース

メイン料理とご一緒にフォアグラのチーズリゾットもご用意が可能です。(+¥3300)

Chariot Dessert

シャリオデザート ~ホテルパティシエよりワゴンサービス~

Café et petits fours

コーヒー

DÎNER

ご夕食 洋食コース(アップグレード)

下記は洋食コース(アップグレード)の一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

Salade de “ONAGADAI” marinée et navetes

オナガダイと蕪のマリネ サラダ仕立て

Confite poisson doux Sauce Salsa verte

天城軍鶏と椎茸のグラタン

Potage du légumes

かぼちゃのポタージュ 又は さつまいものポタージュ

Grillé de Ormeau sauce au foie

蒸し鮑のグリエ 肝のソース

メインのお料理を1品お選びください

Filet mignon de boeuf grillée sauce morilles

特選黒毛和牛A5フィレ肉のステーキ

トリュフソース

Roti de langouste et poisson du jour

伊勢海老と伊豆鮮魚のロースト

メイン料理と一緒にフォアグラのチーズリゾット
又は 黒毛和牛ロッシーニスタイルもご選択可能です。(＋¥3300)

Chariot Dessert

シャリオデザート ～ホテルパティシエよりワゴンサービス～

Café et petits fours

コーヒー