

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。

Hure de Saumon Frais aux Same à l'estragon

富士山サーモンと野菜のテリーヌ
エストラゴン風味のトマトソース

Poulpe et pommedeterre bourguignonne

タコとじゃがいものブルギニヨン

Potage du legumes

スープサンジェルマン 又は 新玉葱のポターージュ

メインのお料理を1品お選びください

Filet de boeuf grillé sauce Wasabi Amagi

黒毛和牛フィレ肉のグリエ
天城わさびソース 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

Viand du jour

本日のシェフおすすめの一品

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 モリユ茸のソース
- ・蒸し鮑のソテー 鮑肝のソース

メイン料理と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

シャリオデセール ~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 Gastronomique
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。

Hure de Saumon Frais aux Same à l'estragon
富士山サーモンと野菜のテリーヌ
エストラゴン風味のトマトソース

Poulpe et pommedeterre bourguignonne
タコとじゃがいものブルギニヨン

Potage du legumes
スープサンジェルマン 又は 新玉葱のポタージュ

Sauté au beurre de Ormeau sauce au foie
蒸し鮑のソテー 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 au yus de morilles
特選黒毛和牛A5フィレ肉のステーキ
モリーユ茸のソース

Rôti 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 黒毛和牛ロッシェ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