

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 pomme de terre 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

— 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)

Dessert

本日のデザート

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 黒毛和牛ロッシーニスタイルもご選択可能です。(＋¥3300)

Dessert

本日のデザート

Café et petits fours

コーヒー