

## 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。

Gaspacho de “KINMEDAI” à la creme d'ande au yaourt

伊豆の地金目のガスパチョ  
ヨーグルトのクレームダンジュと共に

Confite de poisson doux Sauce salsa verte

鮎のコンフィ パート包み焼き

Soupe du jour

旬野菜のポタージュ

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ステーキ  
ソース・カフェ・ド・パリ 又は 熱川ダイダイの醤油ソース

Panché de poisson frais

伊豆下田鮮魚の盛り合わせ

Langouste envelopper de poulet Amagi shamo

伊勢海老の天城シャモ包み焼き

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。

Gaspacho de “KINMEDAI” à la creme d'ande au yaourt

金目鯛のガスパチョ  
ヨーグルトのクレームダンジュと共に

Confite de poisson doux Sauce salsa verte

鮎のコンフィ パート包み焼き

Soupe du jour

旬野菜のポタージュ

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

特選黒毛和牛A5フィレ肉のステーキ  
本日のソースと共に

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