

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。

Thon mi-cuit et champignons sauce avocat

本マグロのミキューイと白麗茸のマリネ ワカモレソース

Anguilles aromato et foie gras

浜名湖ウナギの赤ワイン煮とフォアグラのブリック包み焼き

Potage de potiron

温かい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 grillé

黒毛和牛フィレ肉のステーキ

粒マスタードのソース 又は 熱川ダイダイの醤油ソース

Rôti de poisson frais

本日の伊豆鮮魚のロースト

Persillade de chevreuil à la chartreuse

天城鹿のペルシャード シャルトルーズ酒風味

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。

Thon mi-cuit et champignons sauce avocat

本マグロのミキューイと白麗茸のマリネ ワカモレソース

Anguilles aromato et foie gras

浜名湖産ウナギの赤ワイン煮とフォアグラのブリック包み焼き

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