

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。

Craquette de foie gras et veloute d'oignons

フォアグラと海老芋のクロケット 新玉葱のブルーテ

Milletfeuille de poisson cnués à l'arôme de mandarin

富士山サーモンと伊豆鮮魚のミルフィーユ 甘夏みかんの香り

Bisque à la fondue au fromage

伊勢海老と海の幸のビスクチーズフォンデュ

メインのお料理を1品お選びください

Steak de longe de bœuf domestique

国産牛サーロインのステーキ

Panaché de poisson d'IZU

伊豆鮮魚の盛り合わせ

Contre-filet et poisson jour

サーロインと伊豆鮮魚の盛り合わせ

Plat de viande du jour

本日のおすすめ お肉料理

メイン料理を下記のお料理にグレードアップ出来ます。

- | | | |
|------------------|--------|-----------|
| ・蒸し鮑のソテー | 鮑肝のソース | (+¥2,200) |
| ・特選黒毛A5フィレ肉のステーキ | | (+¥3,300) |

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。

Craquette de foie gras et veloute d'oignons

フォアグラと海老芋のクロケット 新玉葱のブルーテ

Milletfeuille de poisson cnués à l'arôme de mandarin

富士山サーモンと伊豆鮮魚のミルフィーユ

甘夏みかんの香り

Bisque à la fondue au fromage

伊勢海老と海の幸のビスクチーズフォンデュ

Ormeau cuit à la vapeur, sauce au foie

蒸し鮑のポワレ 肝のソース

Filet mignon de boeuf

特選黒毛和牛 フィレ肉のステーキ

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