

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。

Mousse de foie blanc dans une galette de monaka

白レバーのムース最中仕立て 竹炭のクランブル添え

Bavarois aux asperges blanc avec thon rouge poêlé

本マグロの炙りとホホワイトアスパラのババロア

Fondue au fromage d'agneau et de légumes d'été

仔羊と夏野菜のチーズフォンデュ

Potage froid Saint-Germain

冷たいグリーンピースのポタージュ

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

天城のわさびソース 又は 熱川のダイダイ風味の 油ソース

Panaché de poisson d'IZU

伊豆鮮魚の盛り合わせ

Contre-filet et poisson jour

国産牛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。

・ 蒸し鮑のポワレ 肝のソース (+ ¥2,200)

・ 特選黒毛A5フィレ肉のステーキ (+ ¥3,300)

Chariot à 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。

Mousse de foie blanc dans une galette de monaka

白レバーのムース最中仕立て
竹炭のクランブル添え

Bavarois aux asperges blanc avec thon rouge poêlé

本マグロの炙りとホワイトアスパラのババロア

Fondue au fromage d'agneau et de légumes d'été

仔羊と夏野菜のチーズフォンデュ

Potage froid Saint-Germain

冷たいグリーンピースのポタージュ

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
モリーユソース 又は 熱川のダイダイ風味の 油ソース

Chariot à 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