

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。

DORADE PRINTANIÈRE BLANDARD

近海鯛と鱈のブランド

DORADE ASORTIE ET LEGUMES ENSEMBRE

本日魚と時節野菜のアンサンブル

SOUPE DE POISSON DE MER AVEC AU RIZ

金目鯛のミネストローネ シラスとほうれん草のリゾット

DORADE POËLÉE AVEC LEGUMES PROVENÇAL

近海真鯛のポワレ

独活のラタトゥイユ オリーブとアスパラのソース添え

FILET DE BOEUF BRÈZÉ SAUSE AU JUS

牛フィレ肉 赤ワインのブレゼ トリュフのクリームポテト添え

DESSERTS

ラベンダーのアイスクリーム 静岡県産ブルーベリーとともに

PAIN et CAFÉ

自家製パンとコーヒー

DÎNER

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。

PÂTE DE POISSON DE MER

本日魚とペコリーノチーズのパット

ASSORTIMENT HORS- D'OEUVRE

近海鮪と金目鯛のスモーク

CRÈME DE POIVRON ROUGE

パプリカと軍鶏ブイヨンのフラン

CIBE ENSEMBRE

洋葱のロースト 茸のクリームとお茶のソース添え

POISSON DU JUOR À LA MARSEILLE

本日魚と野菜のブイヨン仕立て トマトのスティック添え

FILET DE BOEUF RÔTI SAUCE AU CARMEL POUR VIANDE

黒毛和牛のロティ キャラメルと黒酢のソース

DESSERTS

苺と春の香りのヴァシュラン仕立て

PAIN et CAFÉ

自家製パンとコーヒー