

## 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。

#### AMUSE FLAN DE DAURADE

鯛子のフラン 柑橘のペースト添え

#### ENTRÉE FUMÉE DE POISSON EN FRUITS

本日魚のスモーク フルーツを添えて

#### DEUXIÈME RATATOUILLE A L'ACIDE

ベルモットの香りを添えた南仏風のラタトゥイユ

#### POISSON "KINNMEDAI" A LA BOUILLE AVESSÉ

地金目のブイヤベース風

#### VIANDE FILET DE BOEUF RÔTI SAUSE AU JUS

牛フィレ肉のロティー グラスドビアンドのジュを添えて

#### 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

#### PRINTANIÈRE EN GELÉE AVEC SALADE D'ORANGE

蟹と春野菜のゼリー寄せ 伊勢海老と黄金柑のサラダ添え

#### 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

静岡県産メロン ライムのアイスクリームとともに

#### PAIN et CAFÉ

自家製パンとコーヒー