

## 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

TARTE D'AUBERGINE

茄子のタルト

### ENTRÉE

SALADE DE CREVETTETS D'ETE

本日海老のサラダ仕立て

### DEUXIÈME

GASPACCHO ET PASTA A LA CHAMPOGON

露地トマトのガスパチョと天城椎茸のカッペリーニ

### POISSON

POISSON DU JOUR A LA VAPOUR

本日魚バプール、野菜のエチュベ添え

### VIANDE

FILET DE BEOUF SAUTER AU JUS

チョイスした牛フィレ肉をお好みの焼き加減で

### DESSERTS

本日デザートの特製デザート

### 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。

#### AMUSE DU JOUR

本日魚のキッシュ

#### OREILLE DE MER ET KINME CRYSTLISE

魚のクリスタルゼリーを添えた鮑と金目鯛、  
パッションフルーツのソース添え

#### TARTE AUBERGINE AVEC BISQUE MON FAÇON

茄子とワラサのタルト、近海海老のビスク添え

#### POISSON DU JOUR RÔTI SAUCE A LA CRÈME DE "SHITAKE"

本日魚のロースト、天城椎茸のクリームソース

#### FILET DE BOEUF SAUTER SAUCE PORT

黒毛和牛のソテー、山葵とポルト酒のソース添え

#### 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