

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

"KINMEDAI" MIE CUIT SIMPLE

金目鯛のフォンダン

ENTRÉE

TERRINE DE POISSON AU MARCHÉ

マルシェ風いろいろ魚のテリーヌ 根菜のグレック添え

DEUXIÈME

SOUPE PARMANTIER AVEC RIZ SAUVAEGE

地産オレンジとポテトのスープ、黒米と明日葉のリゾット

POISSON

PANACHE DE MER EN PORT

本日魚と地場野菜の南仏風

VIANDE

FILET DE BOEUF RÔTI SAUCE VINROUGE

牛フィレ肉のロティ、南仏ワインのソース添え

DESSERTS

本日デザートの特選デザート

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