

## 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

#### POISSON EN CROÛTE

本日魚のパイ包み焼き

#### ENTRÉE

#### FUMET DE KINMEDAI AVEC JAMBONCRU EN FRUITS

金目鯛の軽いスモークと生ハム フルーツ仕立て

#### DEUXIÈME

#### CONSOMME ROYAL ET RILETTE DE CANARDE

地鶏のコンソメロワイヤルと鴨のリエット

#### POISSON

#### LANGOUSTE PIPERADE

南伊豆伊勢海老のロースト ピペラードソース添え

#### VIANDE

#### FILET DE BOEUF ROTI SAUCE CHAMPIGNON NOIR

特選牛フィレ肉のロティ 地産茸とトリュフソース  
赤い果実のピュレ添え

#### DESSERTS

ブランシュ ネージュ

#### PAIN et CAFÉ

自家製パンとコーヒー