

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

PÂTE DE POISSON DU JOUR

本日魚のムース仕立て

ENTRÉE

CRVETTE ENSEMBRE

海老のアンサンブル 野菜の海水蒸しを添えて

DEUXIÈME

CALMAR FARCI ET SOUPE AU CIBE

近海烏賊のファルスを添えた根深葱の猟師風ポタージュ

POISSON

POISSON DU JOUR SAUTER AVEC VERMUT À CRÈME

本日魚のソテー ベルモットのクリームソースを添えて

VIANDE

FILLET DE BOEUF ROTI SAUCE POIVRADE

牛フィレ肉のロティ 黒胡椒のキャラメルソース仕立て

DESSERTS

ムースマロン カシスソースと共に

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。

AMUSE

POISSON EN CROÛTE

本日魚のパイ包み焼き

ENTRÉE

FUMET DE KINNMEDAI 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