

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 DE CALMAR MIGNINON

スルメイカのタルト

ENTRÉE

PANACHE ENSEMBRE

本日魚介と時節野菜のアンサンブル

DEUXIÈME

GRATIINE DE COURGETTE AVEC BOUILLON DE LANGOUSTE

近海海老のブイヨンを添えたズッキーニのグラタン

POISSON

BINIEE DE POESSON DE MER AVEC CONCASSE D'OLIVE

本日魚のベニエ、オリーブとパプリカのソース添え

VIANDE

FILET DE BOEUF RÔTI SAUCE AU JUS

国産牛フィレ肉のロティー、豆のフォンダンにジュを添えて

DESSERTS

本日デザートの特シャリテ

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