

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 - gueule

一口のお楽しみ

Marines de poisson crues et Salade de légumes d'été

伊豆産シマアジのカルパッチョ仕立て夏のサラダと共に

Galette d'anguille et aubergines

浜名湖産ウナギと三島茄子のガレット バルサミコ風味

Potage du jour ou Soupe vichyssoise

本日のポタージュスープ 又は 冷製スープ

シェフこだわりのビーフコンソメスープ(+1,100円)

Veillez choisir un article de la preference

メイン料理をお選びください

Panaché de poisson frais

伊豆下田の鮮魚の盛り合わせ

Filet de boeuf grille

黒毛和牛フィレ肉のグリユ

Cuisse de lapersan farcie de foie gras

フランス産ウサギモモ肉のフォアグラ詰め トランペット茸ソース

メイン料理と一緒に、

フォアグラのポワレチーズグリゾット添え トリュフソース

又は、ロッシーニスタイル お選び頂けます (各+2640円)

Dessert

ホテルパティシエより 本日のデザート

Café et petits fours

コーヒーと小菓子

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 - gueule

一口のお楽しみ

Marines de poisson crues et Salade de légumes d'été
伊豆産シマアジのカルパッチョ仕立て 夏のサラダと共に

Galette d'anguille et aubergines

浜名湖産ウナギと三島茄子のガレット バルサミコ風味

Soupe froide de betterave ou Consomme maison

冷製ビーツスープ 又は コンソメスープ

Rôti de poisson frais du jour Ou Grille d'oreille de mer sauce crustacés

伊豆の鮮魚のロースト 又は 蒸し鮑のグリエ クリスタッセソース (+2,200円)

Veillez choisir un article de la preference

メイン料理をお選びください

Filet mignon de boeuf grille Sauce "WASABI" japonaise

特選黒毛和牛フィレ肉のグリエ 河津わさびのソース

Roti de parer de boeuf l'ecchalate au vin rouge

特選黒毛和牛サーロインのステーキ エシャロット赤ワインソース

Dessert

ホテルパティシエより 本日のデザート

Café et petits fours

コーヒーと小菓子