

## 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