

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。

Carpaccio de dourade à L'huile vierge et sauce soja
桜鯛のカルパッチョ オリーブオイルと醤油風味

Cogillages bourguignons
鮑・サザエ・ツブ貝のブルギニヨン

Potage du légumes
本日のポタージュスープ
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

Filet de boeuf sauce bordelaise
黒毛和牛フィレ肉のステーキ
ケッパー入りレフォールソース 又は 熱川のダイダイ風味の醤油ソース

Nuisettes d'agneau rôti sause Trumpettes de la mort
仔羊鞍下肉のロースト トランペット茸のソース

Rôti de poisson frais du jour
本日の伊豆の鮮魚のロースト

メイン料理と一緒に、
フォアグラのポワレチーズリゾット添え トリュフソース
(※黒毛和牛のみ、ロッシーニスタイルに変更可能です) (各+3300円)

Dessert

レアチーズケーキ 又は クレームブリュレ

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。

Salade du jour

本日のサラダ仕立ての前菜

Hous-d'oeuvre du jour

本日の温かい前菜

Potage saint-germain ou Consomme maison

スープサンジェルマン 又は コンソメスープ

Galette de langouste au pisto

伊勢海老のガレット ピストゥ風味

Veillez choisir un article de la preference

メイン料理をお選びください

Filet mignon de boeuf grillée sauce morilles

特選黒毛和牛A5フィレ肉のステーキ

モリーユ茸のソース 又は 熱川のダイダイ風味の醤油ソース

Roti de polaron de boeuf sauce reifort aux câpres

特選黒毛和牛サーロインのステーキ

又は蒸し鮑のグリエ (+2,200円)

メイン料理と一緒に、

フォアグラのポワレチーズリゾット添え トリュフソース

(※黒毛和牛のみ、ロッシーニスタイルに変更可能です) (各+3300円)

Dessert

レアチーズケーキ 又は クレームブリュレ

Café et petits fours

コーヒーと小菓子