

Dinner Menu

季節のアミューズ

オードブルは下記の5品より好きなものをお選び下さい。

帆立貝のムース、キノコ（ボルチーニ茸）と江戸前アナゴのほの温かなテリーヌ
～ トリュフ、押し麦、レッドフリルマスタードのサラダを添えて～

or

Renの定番 キャベツで巻いた、旬の海幸（ホタテ、海老 etc.）

11種類の箱根西麓野菜のガトー仕立て ムースリースソース

or

フレッシュフォアグラのテリーヌ 鴨ロース肉のサラダ 季節のフルーツと旬の野菜
～ 香ばしく焼いたライ麦パンとトリュフ～

or

ほの温かい厚切り富士山サーモンのスモーク フランス・ニース風サラダを添えて
～ 半熟卵、アボカド、レッドアマランサス、ムスクランサラダ～

or

シェフのスペシャリテ あしたか牛のコンソメジュレをのせた 海の幸の贅沢なカクテル
朝霧高原温泉卵にオセトラキャビアをたっぷりのせて
～ 駿河湾アワビ、オマール海老、北海ダコ、生ホタテ etc. ～ (+1, 800円)

お魚料理は下記の2品より好きなものをお選び下さい。

沼津港より シェフおまかせ本日の鮮魚料理

or

生海苔のリゾットにのせた、活アワビの柔らかムニエル

～ 焦がしバター醤油とノイリーソース～ (+2, 800円)

お口直しの一皿

メインディッシュは下記5品より好きなものをお選び下さい。

軽くスモークした厚切り骨付き仔羊のゆっくりロースト シェリーソース

～ 箱根西麓野菜のラタトゥイユ、ニンニクのコンフィ、万願寺とうがらし～

or

箱根山麓豚ロース肉の低温1時間ロースト ソース・ポワヴルヴェール

～ ちりめんキャベツと白インゲン豆のブレゼ、紫芋のピューレ～

or

フランス・シャラン産 鴨の低温ロースト ソース・ボルチーニ

～ 大和芋の揚げニョッキ、焼きねぎ、銀杏、シブレットソース～

or

特選・松阪牛”やまと”の霜降りハラミステーキ(80g)

自家菜園 香草バターで炒めた 長谷川園きのこを添えて

～ じゃがいものガレット、エシャロットソース～ (+2, 800円)

or

特選・黒毛和牛”ふじやま和牛”フィレ肉のステーキ(80g) 和風ソース

～ 天城の葉わさび、こしひかりのバターライス、箱根西麓野菜のエチューベ～
(+3, 800円)

Dssert Menu

avant dessert

一皿目のデザート

- I 甘熟王バナナとミラベルのパルフェ (軽いアイスクリーム)
or
- II ピンクグレープフルーツのほろにがなめらかプリン
or
- III 奄美大島産パッションフルーツのパンナコッタ キャラメルソース添え

grand dessert ou fromages

二皿目のデザート (I~III)、またはチーズの盛り合わせ (IV)

- I ふんわりなめらかなガトーショコラとムース・オ・ショコラ
ライチとココナッツミルクのソルベを添えて
or
- II ラム酒香る和栗のモンブラン 小田原キウイのソルベ
軽いサクサクのメレンゲにのせて
or
- III 紅玉の焼きたてショーツン・ポム (りんごのパイ)
マダガスカル産バニラのアイスクリーム
or
- IV ヨーロッパ産ナチュラルチーズの盛り合わせ (+ 1, 800円)

Petits Fours

小菓子