

*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。

10日間熟成させた富士の国ポーク、天城シャモ、フォアグラの厚切りボリュームテリーヌ  
～自家製ピクルス、コンソメジュレ、フリルマスタード～

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トリュフ～

or

ほの温かい厚切りトロキング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、アスパラガス、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・マデール

～モリーユ茸、グリーンアスパラガス、新玉ねぎ、キャベツのブレゼ～

or

フランス・シャラン産 鴨の低温ロースト タブナードソース（鴨のジュと黒オリーブ）

～里芋のグラタンドフィノワ、焼きねぎ、サマートリュフ～

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・信州プレミアム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 スガーグラッセ、エスプレッソソース  
(フランス産ナッツ、ドライフルーツ入りアイス)  
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バナナコッタ 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 自家菜園ミントを使った山梨県産・桃(白鷗)のマリネ  
マダガスカル産バニラのアイスクリーム プラムとカシスのソース  
or
- III オレンジのテリーヌ 柑橘類のコンポートに添えて  
(清美オレンジ、ニューサマーオレンジ、カリフォルニアオレンジ)  
or
- IV ヨーロッパ産 ナチュラルチーズの盛り合わせ (+1,000円)

### Petits Fours

小菓子