

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。

二週間熟成させた富士の国ポークと鴨胸肉の田舎風お肉のテリーヌ
～ クレソン、インゲン、サマートリュフのサラダ、プラムのマリネ～

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
～ 香ばしく焼いたブリオッシュとイタリア産トリュフ～

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、ナスタチウム、ムスクランサラダ、アメラトマト～

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ロースト ソース・リヨネーズ

～ 安納芋、トリュフ、レンズ豆と季節の野菜のブレゼ～

or

北海道・白糠産 蝦夷鹿ロース肉の低温ポワレ 赤ワインソース

～ スモークしたナッツ、赤キャベツとラディッキオのコールスローサラダ～

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“静岡そだち”A5サーロインステーキ (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 甘熟王バナナのパルフェ

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”とけちゃう”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 洋梨のアイスリーム

軽いサクサクのメレンゲにのせて

or

III カルダモンのシロップでマリネした

フレッシュイチジクのシンプルコンポートとソルベ

or

IV ヨーロッパ産 ナチュラルチーズの盛り合わせ

Petits Fours

小菓子