

*Dinner Menu*

季節のアミューズ

オードブルは下記の5品よりお好きなものをお選び下さい。

旬の帆立貝のムース、キノコ（フランス産セップ茸）と江戸前アナゴのほの温かなテリーヌ  
～ サラダハウレン草、押し麦、ワサビのサラダを添えて 山椒の香り～

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～

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、ナスたちウム、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品よりお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品よりお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

～ 里芋のグラタンドフィノワ、ニンニクのコンフィ、万願寺とうがらし～

or

北海道・白糠産 蝦夷鹿、山麓豚、フォアグラのパイ包み焼き 赤ワインとポルトソース

～ スモークしたナッツ、赤キャベツのシュークルート、根セロリのピュレ～

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

～ スティックセニョール、オニオンヌーヴォー、白インゲン豆の煮込み～

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 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”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 紅玉の焼きたてショーン・ボム (りんごのパイ)  
カルヴァドス (リンゴ酒) のアイスリーム  
or
- IV ヨーロッパ産 ナチュラルチーズの盛り合わせ

### Petits Fours

小菓子