

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。

Renの定番 キャベツで巻いた旬の海の幸 (ホタテ、海老 etc,)

11種類の箱根西麓野菜のガトー仕立て ムースリーヌソース

or

二週間熟成させた山麓豚と天城シャモ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、赤キャベツのシュークルート～

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を添えて～

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

～ 西麓カブ、スナッフエンドウ、ブラウンマッシュルーム、半熟卵～

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添えて

～ 駿河湾アワビ、オマール海老、北海ダコ、生ホタテ etc. ～ (+2,000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～ (+3,000円)

お口直しの一皿

～ パステイスのグラニテ or みかんのグラニテ～

(フランス産・香草系リキュール)

メインディッシュは下記4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

しらぬか えぞ

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

～ 焼き栗、ペコロス、根セロリのピュレ、トリュフ～

or

特選・松阪牛 “やまと”の霜降りハラミ 備長炭炭火焼き(80g) エシャロットソース

～ じゃがいものガレットと自家菜園 香草バターで炒めた長谷川園きのこを添えて～

(+2,800円)

※こちらのハラミステーキは、ミディアムレアの焼き加減でご用意致します。

or

特選・黒毛和牛 “ふじやま和牛”霜降りフィレ肉のステーキ(80g) 和風ソース

～ マイクロリーフ、こしひかりのバターライス、箱根西麓野菜のエチューベ～

(+4,500円)

※こちらのフィレ肉のステーキは、お肉の焼き加減をご指定いただけます。

