

《 初夏のメニュー 》

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

～ 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、チェリーのチョコレートソースを添えて ～

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

～ そら豆、グリーンアスパラガス、半熟卵、トラウトキャビア～

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. ～ (+2, 200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, 300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

フランス・シャラン産 鴨肉の低温ロースト 鴨のジュとモリユ茸のソース

～ こごみ、紫芋、ノビル、ペコロス、小松菜、揚げニョッキ ～

or

ふきのとうのバターライスを詰めて 皮をカリカリに焼いた “遠州 美味鶏” のポワレ

～ じゃがいも、わらび、セリのサラダ、ソース・ポワヴルヴェール ～

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 ～

(+1, 980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, 950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。

today's dessert 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
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 大納言小豆と香ばしく煎ったゴマのブランマンジェ

grand dessert ou fromages

二皿目のデザート

各デザートに合わせた食後酒を +1, 100円にてご用意しております。
(下記以外の食後酒メニューもご用意しております。)

- I 【旬のおすすめ】 柑橘類のコンポートにのせた
清美オレンジと湘南ゴールドのムーステリーヌ
グラン・マニエ (オレンジ・リキュール) +1,100円
or
- II ふんわりなめらかなガトーショコラ
クルミのキャラメリゼ、ココナッツのソルベを添えて
フランジェリコ (ヘーゼルナッツ・リキュール) +1,100円
or
- III 静岡県伊豆産いちご“紅ほっぺ”の裏ごしスープと
マスカルポーネと練乳のパルフェ
サザンカンフォート (フルーツフレーバー・リキュール) +1,100円
or
- IV ヨーロッパ産 ナチュラルチーズの盛り合わせ (+1, 100円)
本日のデザートワイン +1,100円

putit four

プティフル盛り合わせ