

《 初春のメニュー 》

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

～ 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、スナップエンドウ、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. ～ (+2,000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

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

しらぬか えぞ

北海道・白糠産 蝦夷鹿、山麓豚、フォアグラのパイ包み焼き フランス産黒トリュフソース

～ 焼き栗、ペコロス、根セロリのピュレ、小松菜 ～

OR

ふきのとうのバターライスに詰めて 皮をカリカリに焼いた “大地のハーブ鶏” のポワレ

～ じゃがいも、タケノコ、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 “わまと” 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、箱根西麓野菜のエテュベ ～

(+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。

today's dessert menu

avant dessert

一皿目のデザート

- I 和三盆を使った塩キャラメルのアイスクリーム
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 大納言小豆と静岡県産ほうじ茶のブランマンジェ

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 **+1,000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 紅玉の焼きたてショーン・ポム (りんごのパイ)
カルヴァドス (リンゴ酒) のアイスクリーム
※出来上がりまで、5分程度お時間をいただく場合がございます。
-
- Calvados カルヴァドス (+1,000円)
- or
- II ふんわりなめらかなガトーショコラ
ラ・フランスのアイスクリームを添えて
-
- Grand Marnier グラン・マニエ (+1,000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
-
- Vin Cuit ヴァン・キュイ (+1,000円)
- 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)
-
- Dessert Wine 本日のデザートワイン (+1,000円)

putit four

プティフル盛り合わせ