

## フレンチ 《アイランド》

MENU 「淡島コース」

### - Symphony -

淡島沖で獲れた焼き鯖のリエット  
“秋の味覚” キノコのキッシュを添えて

駿河湾産 手長海老のオーブン焼き  
オクラのコンフィと共に

根セロリと洋梨のブルーテ  
白ワインヴィネガーのエスプーマ

沼津市場より届いたスズキのグリエ  
寿太郎みかんソース

黒毛和牛サーロインのエマンセ  
和風大根ソース  
地野菜の彩りと共に

キャラメルマロンのムース  
ショコラロールと氷菓を添えて

アイランドオリジナルブレンド珈琲  
又は 紅茶  
プティフルと共に

14,500 円（税サ別）

ウィンダムグランド淡島  
2020 年秋  
アイランド  
料理長 稲葉幸弘