

フレンチ 《アイランド》

MENU「淡島コース」

- Symphony -

海の幸のサラダ “出汁”のグラニテ
柑橘のアクセント

リードヴォーのポワレ 黒トリュフの香り
ヨーロッパ産キノコのマリネ バルサミコソース

ベトラーフのヴィシソワーズ
コンソメのエスプーマを浮かべて

伊豆産 金目鯛のヴァプール
桜海老のリゾットを添えて

黒毛和牛サーロインと生ウニのマリアージュ
赤ワインソース

台湾産パイナップルのスープに浮かべた
ココナッツのブランマンジェ
モヒートジュレと生姜のコンポートのアクセント

アイランドオリジナルブレンド珈琲 又は 紅茶
プティフールと共に

14,500 円 (税サ別)

ウィンダムグランド淡島
2021 年夏
アイランド
料理長 稲葉幸弘