

フレンチ 《アイランド》

MENU「淡島コース」

- Symphony -

サーモンのムース キャビア添え
カニのクロケット 春野菜を添えて

駿河湾産 手長海老のオープン焼き
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グリエ ケイジャンスパイスの香り
赤ワインソース 地野菜の彩りと

おまかせスイーツ
フルーツと氷菓と共に

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 年春
アイランド
料理長 稲葉幸弘