

フレンチ 《アイランド》

MENU 「駿河コース」

- Promenade -

サヨリのマリネ 静岡産苺のクーリーと春菊のクレーム

地のハマグリの白ワイン蒸し ラヴィコット風味

太刀魚のカダイフ 独活のスーヴェット
マイクロトマトと塩レモンのアクセント

伊豆産伊勢海老と鮮魚のパナシェ ナージュ仕立て
又は
ニュージーランド産骨付き仔羊背肉のロースト
黒ニンニクと南仏野菜のバイヤルディ バルサミコのジュ
又は
黒毛和牛フィレ肉(100g)のグリル (+¥4700)

りんごのコンポートとソーテルヌのジュレ
ゴルゴンゾーラのアイスと共に

アイランドオリジナルブレンド珈琲
又は紅茶

9,000 円 (税サ別)

2020年3月 レストラン「アイランド」
料理長 稲葉幸弘