

フレンチ 《アイランド》

MENU 「淡島コース」

- Symphony -

～食前に小さな口福を～

富士宮“無添加”くぬぎ鱒のコンフィ 春菊のフォンダン
ふきのとう香るピストゥ 塩昆布のアクセント

太刀魚のカダイフ 独活のスーヴィット
マイクロトマトと塩レモンのアクセント

駿河湾で水揚げされた金目鯛のアラヴァプール
とろみを付けた青海苔と浅利のジュとそのデュクセル
ホワイトアスパラガスと共に

料理長こだわり黒毛和牛“経産牛”フィレ肉のグリヤード
様々な山菜フリットを添えて
または
フランスビュルゴー家のシャラン鴨胸肉のロティ
芳醇な赤ワインソースのアガー

テリーヌのショコラ
マスカルポーネのアイスと共に

アイランドオリジナルブレンド珈琲
又は
紅茶・ハーブティー

14,500 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