

フレンチ 《アイランド》

M E N U 「淡島コース」

- Symphony -

マグロと香味野菜のセルクル キャビア添え 初夏の訪れ

サヨリとサルシフィのミルフィーユ
マイクロハーブの香りサラダ

トピナンプールの爽やかなスープ

駿河湾で水揚げされた鮮魚のポワレ
タプナード風味

料理長こだわりの黒毛和牛フィレ肉のグリヤード
地野菜の彩りと共に

フォレノワール
(チョコレートクリーム&チェリーのコンポート
さくらんぼのブランデーとポルト酒の泡ゼリーのせ)
ミルクアイスを添えて

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 年冬 淡島ホテル アイランド
料理長 稲葉幸弘