

フレンチ 《アイランド》

MENU 「駿河コース」

- Promenade -

シェフおまかせ

本日の前菜盛り合わせ アイランド風

手長海老の軽い炙り

サヨリとサルシフィ（西洋ごぼう）

初夏のトマトの三色ムース

地物 赤海老のビスク 一口スープ

カツオのカルパチョ仕立て

黒毛和牛のバロティース

フィレミニヨンスタイル エシャロット風味

地野菜の彩りと共に

塩ミルクのブランマンジェ

平井スイカのグラニテと

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）

ウィンダムグランド淡島

2020 年夏

アイランド

料理長 稲葉幸弘