

コースメニュー/Menu Course

Du Jour

¥1500

採れたて色とりどりの地野菜のバーニャカウダ

淡島スタイル

《お好みのパスタをお選び下さい。》

A ミズダコと水菜のペペロンチーノ

B 野菜とベーコンのアマトリチャーナ (トマトソース)

C イタヤ貝とアボカドのクリームソース レモン添え

プティアイス

淡島オリジナルブレンドコーヒー・紅茶 又は ハーブティー

ビスコッティを添えて

※食材の入荷状況により産地やメニュー内容が変更になる場合がございます

Le Phare special

¥3500

上記の Du Jourの内容に魚料理 又は 肉料理をお付けしたコースになります

沼津漁港より届いた本日の鮮魚料理

“シェフのインスピレーション”

又は

牛肉の一口カットステーキ シェフおまかせソース

地野菜の彩りを添えて

Sympathique

¥4000

料理長おまかせ 本日のオードヴル

本日のスープ

沼津漁港より届いた本日の鮮魚料理

“シェフのインスピレーション”

又は

牛肉の一口カットステーキ シェフおまかせソース 旬野菜添え

おまかせスイーツ

淡島ブレンドコーヒー・紅茶 又は ハーブティー

ビスコッティを添えて

※食材の入荷状況により産地やメニュー内容が変更になる場合がございます

ア・ラ・カルト/A la Carte

駿東と伊豆より新鮮野菜のサラダ 各種ドレッシング

こだわりの塩と共に

Salade Mêlée de Région de SUNTOU et IZU Vinaigrette à la Maison et Sel

¥1800

採れたて新鮮野菜のバーニャカウダ

淡島ホテルスタイル

Bagna Cauda

¥1300

鉄板焼 飯塚料理長 特製キーマ・マタール・カレー

ひき肉とグリーンピースのスパイシーカレーです

Keema Curry

¥1300

季節野菜のポタージュ

Soupe du jour de Saison

¥800

おまかせシェフズパスタ

Pasta du Jour "Façon Chef"

¥1200

淡島風BLTサンドウィッチ 自家製ピクルス添え

Sandwich d'AWASHIMA B.L.T avec Pickles à la Maison

¥1900

“淡島丼”

鮮魚のマリネ、イクラ、こだわり卵のポーチドエッグと共に

“AWASHIMA RIZ BOWL” Poissons Marines Œuf de Saumon et Œuf Poché

¥2300

期間限定 ローストビーフ丼

淡島スタイル

Roasted Beef Rice Bowl

¥3000

お子様用よくばりプレート

オムライス・エビフライ・ハンバーグ・フライドポテト・温野菜のプレート

プティデザート・ジュース付き

¥1200

\* 大人の方のご注文はご遠慮下さい。調理に15分ほどお時間頂戴致します。お先にご注文下さいませ \*

スイーツ/Sucreries

デザートセット

(おまかせスイーツ+コーヒー・紅茶)

Dessert et café ou thé

¥1500

ホームメイドアイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Assortiment de Glace à la Vanille et Sorbet

¥1000

自家製ビスコッティと焼き菓子盛り合わせ

Biscuit à la Maison et Gâteau

¥900