

メニュー一例

フレンチイタリアン料理
メインダイニング
「アイランド」
春のディナーメニュー

Symphonie

“食前に小さな口福を”

*

淡島近海で捕れた赤イカの西京漬けと
沼津市場より届いた鮑のマリネ
わかめのドレッシングで

*

リードボウのカツレツ
トリフと果実のソース

*

西伊豆のトロールで捕れた手長海老のオープン焼きと鮮魚のソテー
酢橘香るケッパー入りオリーブソース

*

シェフ厳選 和牛フィレ肉のグリルと地野菜
三種のワインソース 又は 和風大根ソースと戸田塩・天城本山葵
又は
天城山から届いた春鹿ロース肉のロースト 春の地野菜と共に
赤ワインソース

又は

イベリコ豚ローストと春の地野菜のグリル
粒マスタードと塩を添えて

*

”春の甘美なひとときを”

飲む西浦レモンのタルト
丹那ヨーグルトの氷菓を浮かべて

*

アイランドオリジナルブレンドの珈琲
季節のプティフルと共に

原産国ブラジル・コロンビア他の生豆を中挽きローストでブレンドしています。
リクエストに応える為、ドリップスタイルで販売していますのでご利用ください。

¥14,500 (税・サ別)

淡島ホテル洋食料理長 石川 則明

□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あります。

□その他、予めのご予約により ¥17,500/¥21,000/¥26,000 (すべて税・サ別) のコース料理もご用意できます。