

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」  
夏のディナーメニュー

## Symphonie

“食前に小さな口福を”

静岡県産ウナギとこだわり卵のキッシュ

\*

うずらのポワレ夏野菜入りクスクスシリアル仕立て

さっぱりした寿太郎みかんソース

サマートリフをあしらって

\*

沼津近海での定置網漁で水揚げされたじんどうイカのソテー

トマトのエスプーマとバジルオイル

\*

雲丹をのせた平目のポワレ

りんご酢でマリネした生姜を効かせた豆乳ソース

\*

シェフ厳選 和牛フィレ肉のグリルと地野菜

濃厚な赤ワインソース 又は 和風大根ソースと戸田塩・天城本山葵

又は

天城山から届いた夏鹿ロース肉のロースト 夏の地野菜と共に

甘酸っぱいイチジクソース

又は

猪ロースのグリルと夏の地野菜ロースト

コリアンダーソースをアクセントに

\*

マスのフレークと大葉のリゾットケーキの茶漬け

\*

マンゴープリン

オリエンタルな香り

ココナッツアイスクリームを浮かべて

\*

淡島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。



淡島ホテル