

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」  
秋のディナーメニュー

Symphonie

“食前に小さな口福を”

栗のポタージュスープと揚げマロンと共に

\*

駿河湾産手長海老 真鯛と海藻のマーレサラダ

椎茸のソース

\*

低音調理で仕上げた仔羊背肉ロースト 秋の温野菜と共に

トリフドレッシングで

\*

沼津港から届いた鮮魚のポワレ 伊東産の檸檬を使ったノイリーソース

あしらいに桜海老を散りばめて

\*

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

天城山から届いた秋鹿ロース肉のロースト 秋の地野菜と共に

芳醇なブドウソース

\*

しらすと十八穀のリゾットケーキ茶漬け

\*

洋梨とカシスのコンフィチュールを忍ばせた

レアチーズに安納芋のアイスを添えて

\*

淡島オリジナルブレンドの珈琲

\*

プティフル

¥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。