

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」

冬のメニュー

Symphonie

“食前に小さな口福を”

駿河湾産イトヨリダイ瞬間燻製のカルパチョ

下田産サザエのネオプロヴァンス風

*

富士のキノコ 静岡産美味鶏 フランス産トリュフの

熱々パイ包み焼きスープ

*

西伊豆トロールで獲れたカサゴと伊豆産伊勢海老のオープン焼き

すだち香る浅葱とのベアルネーズソース

*

シェフ厳選 黒毛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

天城山から届いた冬猪ロース肉のグリル地野菜と共に

赤ワインソースとゴルゴンゾーラソース

*

虹のオペラ

西浦のレモンソルベとご一緒に

*

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

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。