

フレンチ 《アイランド》

MENU「淡島コース」

- Symphony -

旬の夏鱧の湯引き
彩り野菜のサラダと

“箱根西麓三島野菜”より
モロヘイヤの冷製ポタージュ

下田産 金目鯛と姫鮑のソテー
ほんのりわさび香るヴァンブランソース

黒毛和牛フィレ肉のグリル
クラッシュナッツ添え マディラソース
地野菜の彩りを添えて

白桃のコンポートとミルクゼリー スープ仕立て
自家製バニラアイスを浮かべて

オリジナルブレンド珈琲 又は 紅茶
プティフールと共に

14,500 円 (税サ別)

淡島ホテル
2022 年夏
アイランド
料理長



AWASHIMA HOTEL