

フレンチ 《アイランド》

MENU「駿河コース」

- Promenade -

夏鯉のミキュイ
彩り野菜のニース風サラダ添え

“箱根西麓三島野菜”より
モロヘイヤの冷製ポタージュ

沼津港水揚げの太刀魚のムニエル
あさりと青海苔のソース

国産牛フィレ肉のグリル
粒マスタードソース
地野菜いろいろ

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

9,000 円 (税サ別)

淡島ホテル
2022 年夏
アイランド
料理長



AWASHIMA HOTEL