

フレンチ 《アイランド》

MENU「淡島コース」

- Symphony -

海の幸を包んだ聖護院大根の奉書巻き見立て

(本ズワイ蟹・帆立貝・真鯛)

地野菜のクリュディテと共に

天城産 秋のキノコのクリームスープ

沼津港水揚げの黒ムツのポワレ

澄ましバターソース 白子のグラタン風

黒毛和牛フィレ肉のグリル

マディラソース

地野菜の彩りを添えて

マロンのパートフィーロー包み焼き

マロンのパンナコッタと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・ハーブティー

プティフールと共に

14,500 円 (税サ別)

淡島ホテル

2022年 11月

アイランド

料理長



AWASHIMA HOTEL