

フレンチ 《アイランド》

MENU 「淡島コース」

- Symphony -

駿河湾トロール漁で揚がったノドグロの炙り 瞬間燻製
地野菜を菜の花のバーニャカウダにて

天城産 春菊とじゃがいものクリームスープ
シュガートーストと共に

近海で獲れた姫鯛（オゴダイ）とエゾアワビのポワレ
おかひじきのアンチョビサラダ いくら添え

黒毛和牛フィレ肉のソテー
ペリゲーソース
地野菜の彩りを添えて

本日のデザート

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
2023年 4月
アイランド
料理長



AWASHIMA HOTEL