

フレンチイタリアン「アイランド」

～オードブル～

ツブ貝のマリネキャロットラッペのマリアージュ

ズワイ蟹のフレークとキュウリのサラダ

戸田塩を使った玉ネギロースト

季節の鮮魚カルパチョ

天使海老とアボカドのカクテル

ヤリイカの西京焼き

ジャンボン プロシュート

ジャーマンポテト

豚ホホ肉とサルシフィー

バーニャカウダー

スモークサーモン

フルーツ

\*

フォアグラのフラン

自家製オリジナルコンソメ

\*

マルセイユ風に仕上げた

淡島ホテル特製ブイヤベース

(有頭海老・ムール貝・真鯛・帆立貝・ヤリイカ)

\*

黒毛和牛フィレのグリル

豊潤な赤ワインソース

又は

天城山から届いた野生冬鹿のロースト

芳醇なぶどうソース

又は

猪のロース肉グリル

バルサミコソースとチャツネ添え

\*

オーキッドの香りのジュレに包まれた紅ほっぺ達

赤い果実のソルベとホワイトチョコレートの粉雪と一緒に

\*

コーヒー

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。