

フランス料理《アイランド》

MENU 「駿河コース」

—Promenade—

旬のカマスと秋茄子のピューレ 焼き味噌風味
野菜の彩りを散りばめて

なめらかに仕上げたバターナッツのポタージュ
カプチーノに見立てて

駿河湾で水揚げされた「紅葉鯛」のポワレ
浜名湖産あさりと青海苔の潮ソース

国産牛フィレ肉のグリル
グリーンペッパーソース
地野菜を添えて

栗のパナコッタ
フルーツと氷菓と共に

アイランドオリジナルブレンド珈琲 又は 紅茶

9,000 円(税サ別)

2021 年 秋

ウィンダムグランド淡島 フランス料理「アイランド」

料理長 梶原哲人



AWASHIMA HOTEL