



AWASHIMA

French cuisine course

【淡島コース】

ズワイ蟹とブロッコリー 汲みあげ湯葉のセルクル
完熟トマトのクーリ オシェトラキャヴィアを添えて

昆布ㄨにした天然真鯛のエマンセ ミモザ風

ムッシュ シャペルへのオマージュ キノコのスープ カプチーノ仕立て

駿河湾で水揚げされた鮮魚のポワレ
リヴィエラ風タブナードと赤ワインヴィネガーの香り

黒毛和牛のサーロイン(50g)のグリヤード 柚子胡椒風味
地野菜の彩りを添えて

又は

低温調理した天城軍鶏の胸肉 ウイキョウとトマト 生姜のジュエ
八丁味噌のベアルネーズとアーティチョークのバリグール

淡島ホテルシェフドパティシエが
心を込めて仕上げた本日のディセール

コーヒー小菓子