



SURUGA

French cuisine course

【駿河コース】

鮮魚真鱒のマリネとエシャロットのコンポート 夏トリュフの香り

フレッシュフォアグラのクレームブリュレ サラダとブリオッシュ

クレソンヴィシソワーズ 生ハムで巻いた甘エビとココナッツミルク

駿河湾で水揚げされた鮮魚のパナシェ ナージュ仕立て

又は

もち豚のグリヤード シンプルなジュール 地野菜の彩りを添えて

又は

静岡県地鶏 美味鶏の軽いトマト煮とフォアグラ バスケット風

淡島ホテルシェフドパティシエ

お薦め特製デザート

コーヒー小菓子