

フレンチイタリアン [アイランド-Island]

M E N U

- Symphony -

食前に小さな口福を

沼津市場より
カンパチのパイ包み
春の彩り クリュディテを添えて

ズワイ蟹入りフラン
淡島オリジナルコンソメを注いで

まるせい商店から仕入れた鮑と沼津市場から届いた平目のポワレ
浜名湖あさりで仕上げたサフラン潮ソース

黒毛和牛フィレ肉のグリル 豊潤な赤ワインソース
又は
天城山から届いた春鹿フィレ肉のロースト 芳醇なぶどうソース
地野菜の彩と共に

紅ほっぺとマスカルポーネのムース
柑橘のジュレ
バナナとライムの香りのソルベ

アイランドオリジナルブレンド珈琲
又は
紅茶・ハーブティー

2019年 春
淡島ホテル アイランド
料理長 石川則明

