

フランス料理《アイランド》

MENU 「淡島コース」

—Symphonie—

沼津市場より届いた 真鯛のコンフィ
秋の味覚のサラダ仕立て

フォアグラのソテーとコンソメで炊いた大根のマリアージュ
エスニック風味

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

舌平目のブレゼ
マッシュルームのクリームソース 香草風味

フランス産鴨のバラ色ロースト
トロワヴァン(三種ワイン)ソース

バニラクリームを閉じ込めたレアチーズ
フルーツと氷菓を添えて

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

14,500 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