

Dinner Menu

季節のアミューズ

オードブルは下記の4品より好きなものをお選び下さい。

Renの定番 キャベツで巻いた、旬の海幸（ホタテ、海老 etc.）

11種類の箱根西麓野菜のガトー仕立て ムースリースソース

or

フレッシュフォアグラのテリーヌ 鴨ロース肉のサラダ 季節のフルーツと旬の野菜
～香ばしく焼いたライ麦パンとトリュフを添えて～

or

ほの温かい厚切り富士山サーモンのスモーク フランス・ニース風サラダを添えて
～ホワイトアスパラガス、半熟卵、レッドアマランサス、ムスクランサラダ～

or

シェフのスペシャリテ あしたか牛のコンソメジュレをのせた 海の幸の贅沢なカクテル
朝霧高原温泉卵にオセトラキャビアをたっぷりのせて
～駿河湾アワビ、オマール海老、北海ダコ、生ホタテ etc.～ (+2, 000円)

お魚料理は下記の2品より好きなものをお選び下さい。

沼津港より シェフおまかせ本日の鮮魚料理

or

生海苔のリゾットにのせた、活アワビの柔らかムニエル
～焦がしバター醤油とノイリーソース～ (+3, 000円)

お口直しの一皿

メインディッシュは下記5品より好きなものをお選び下さい。

軽くスモークした 厚切り骨付き仔羊のゆっくりロースト シェリーソース
～里芋のグラタンドフィノワ、ニンニクのコンフィ、万願寺とうがらし～

or

箱根山麓豚ロース肉の低温1時間ロースト ソース・ボワヴルヴェール
～ちりめんキャベツと白インゲン豆のブレゼ、紫芋のピューレ～

or

フランス・ブレス産 鳩の低温ロースト ソースサルミ（赤ワインと内臓のソース）
～ジロール茸、ポレンタ、焼きカブ、スティックセニョール～

or

特選・松阪牛”やまと”の霜降りハラミステーキ(80g)
自家菜園 香草バターで炒めた長谷川園きのこを添えて
～じゃがいものガレット、エシャロットソース～ (+1, 800円)

or

特選・黒毛和牛”ふじやま和牛”フィレ肉のステーキ(80g) 和風ソース
～天城の葉わさび、こしひかりのバターライス、箱根西麓野菜のエテュベ～
(+4, 500円)

Dssert Menu

avant dessert

一皿目のデザート

- I 甘熟王バナナとミラベルのパルフェ (軽いアイスクリーム)
or
- II グレープフルーツのほろになめらかプリン
or
- III 奄美大島産パッションフルーツのパンナコッタ キャラメルソース添え

grand dessert ou fromages

二皿目のデザート (I~III)、またはチーズの盛り合わせ (IV)

- I "とろける"あしがらイチジクのフレッシュコンポートと
シャーベットの盛り合わせ カルダモン風味
or
- II 柑橘類のコンポートにのせた
紅甘夏とニューサマーオレンジの軽いババロア
or
- III ふんわりなめらかガトーショコラとムース・オ・ショコラ
ライチとココナッツミルクのソルベを添えて
or
- IV ヨーロッパ産 ナチュラルチーズの盛り合わせ (+ 1, 80 0円)

Petits Fours

小菓子