



Amuse bouche

本日のおもてなし

Premier

蠣とトリュフのタリオリーニ レモンのエキューム

Deuxieme

熱海野菜のサラダ

地金目鯛のワインビネガー漬けと甘海老のパプリカ和え

Troisieme

紅ズワイガニとうにのフラン  
ホワイトアスパラガスのクーリー

Main dish ~Poisson~

駿河湾産真鯛のポワレ シードルソース地野菜添え

Main dish ~Viande~

国産牛フィレ肉のグリルとセロリラブの付け合わせ  
モリーユソース

Dessert

熱海だいだいのアマンティーマ