



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

メインディッシュは魚料理か肉料理どちらか選択

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~

オーストラリア産牛フィレ肉のグリルとセロリラブの付け合わせ

Dessert

熱海だいだいのアマンティーナ