



Amuse bouche

本日のおもてなし

Hors d'oeuvre

カリフラワーとじゃがいものエクラゼ
熱海だいたいさくら鱒と熱海野菜のマリネ ヴェルベースのドレッシング

Soupe

新にんにくと富士長谷川農産マッシュルームのクリーム

～Poisson～

伊東港で水揚げされた”ほうぼう”と地野菜のアンチョビマリネ
ビーツと熱海レモンのクーリー

～Viande～

オーストラリア産牛フィレ肉の低温調理
バダックペッパーと木の実の薫り ポットベラ添え

Dessert

柿の白ワイン煮とマスカルポーネのムース