



Amuse bouche
本日のおもてなし

First Hors d'oeuvre
地元のグリーンピースを使用したスープサンジェルマンと魚介のマリネ
バジルオイルのアクセント

Second Hors d'oeuvre
パテ・ド・カンパーニュ
駿河エレガントの泡

Soupe
地元野菜とグラナパダーノのクレームデュバリー

~Poisson~
沼津港桜鯛のヴァプール
山菜のピューレと蛤のジュのサフランソース

Viande
静岡そだちフィレ肉のポワレ トリュフソース
フォアグラと季節野菜添え

Dessert
ローズガーデンとマンゴー