



Amuse bouche

本日のおもてなし

First Hors d'oeuvre

国産イセエビの霜降り 瞬間スモーク

Second 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レーム

~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

和牛“静岡そだち”とフォアグラの組み合わせ
トリュフソース

Dessert

静岡いちじくのコンポートとクレームカタラーナ