



Amuse bouche  
本日のおもてなし

First Hors d'oeuvre  
伊豆産しいたけのベニエとサマートリュフ

Second Hors d'oeuvre  
地鰯と地アオリイカの軽いスモークと  
静岡県産野菜のサラダ仕立て

Soupe  
濃厚なとうもろこしの冷たいポタージュ  
枝豆とコンソメ

~Poisson~  
駿河湾産太刀魚のルーロー  
オマールソースと茄子のエクラゼ

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  
静岡産マスクメロンとアーモンドミルクゼリー