

Symphonie

～オードヴルブッフエ～

ブッフエボードよりお取りくださいませ

- ・アメーラトマトのグラタン
- ・駿河湾で獲れた真鱈のエスカベッシュ
- ・戸田塩を使った地の玉葱のロースト
- ・駿河湾産真鯛のカルパッチョ
- ・サザエと海藻のジュレ
- ・地場の生野菜各種
- ・富士の大マスの自家製スモーク
- ・ハモン セラーノ
- ・旬のフルーツいろいろ
- ・雲丹のフラン
- ・チーズ2種 (カマンベール・ゴルゴンゾーラ) . . . etc

～魚介料理と肉料理をそれぞれ一品ずつお選びください～

駿河湾トロールで水揚げされたカサゴのアクアパッツァ

又は

船元丸清丸より鮑のステーキ ブールノアゼットソース

黒毛和牛フィレ肉(70g) 又は 国産牛ロース肉(100g)のグリル
豊潤な赤ワインソース

又は

天城山から届いた秋鹿ロース肉のロースト 芳醇な葡萄ソース

又は

仔羊の背肉ロースト ジュード アニョー

洋梨のガレットとマロンクリーム

ほろ苦いチョコレートソルベと

アイランドオリジナルブレンド珈琲 又は 紅茶・ハーブティー