

メニュー一例

フレンチイタリアン料理
メインダイニング
「アイランド」
秋のディナーメニュー

Symphonie

“食前に小さな口福を”

*

“伊豆半島と駿河湾のシンフォニー”

豊穡の恵みを受け取った四種類の上品な冷製アントレ

寿太郎みかんソースをアクセントに

柿のピクルス・秋刀魚の燻製と茸マリネ・もち豚ロティさつまいも・人参ビュールとくぬぎ鱈

*

わさび風味の男爵イモのおやきとアワビの炙り

旬の野菜をトリュフドレッシングで

*

静岡産鮮魚と蟹のポワレ

スダチ香る軽いベアルネーズソース

*

野菜のお口直し

*

シェフ厳選 黒毛和牛フィレ肉のグリルと地野菜

濃厚な赤ワインソース 又は 和風大根ソースと戸田塩・天城本山葵

又は

天城山から届いた秋鹿のロースト

又は

仔羊のバラ色ロースト

旬の秋野菜と芳醇なブドウのソース

*

” 秋の甘美なひと時を”

和栗のアイスを詰めた洋梨のコンポートのメレンゲ焼き

*

アイランドオリジナルブレンドの珈琲

季節のプティフルと共に

原産国ブラジル・コロンビア他の生豆を中挽きローストでブレンドしています。
リクエストに応える為、ドリップスタイルで販売していますのでご利用ください。

¥14,500(税・サ別)

淡島ホテル洋食料理長 石川 則明

□食材の入荷状況により産地やメニュー内容が変更になる場合があります。

□その他、予めのご予約により¥17,500/¥21,000/¥26,000(すべて税・サ別)のコース料理もご用意できます。