



# Menu

” 食前に小さな口福を”

沼津市場より  
カンパチのパイ包み焼き  
春の彩り クリュディテを添えて

ズワイ蟹入りフラン  
淡島オリジナルコンソメを注いで

まるせい商店から仕入れた鮑と沼津市場から届いた平目のポワレ  
浜名湖あさりで仕上げたサフラン潮ソース

黒毛和牛フィレ肉のグリル 豊潤な赤ワインソース  
又は  
天城山から届いた春鹿フィレ肉のロースト  
豊潤なぶどうソース 地野菜の彩りと共に

紅ほっぺとマスカルポーネのムース  
柑橘のジュレ  
バナナとライムの香りのソルベ

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

\*\*\*\*\*

世界遺産の富士山を臨むホテル



AWASHIMA HOTEL  
Shizuoka, Japan

淡島ホテル  
アイランド 料理長 石川則明

