

～オードブル～

つふ貝のマリネキャロットトラッペのマリアージュ
ズワイ蟹のフレークとキュウリのサラダ
戸田塩を使った玉葱ロースト
季節の鮮魚カルパッチョ
天使海老とアボカドのカクテル
ヤリイカの西京焼き
ジャンボン プロシュート
ジャーマンポテト
豚ほほ肉とサルシフィー
バーニャカウダー
スモークサーモン
フルーツ

※オードブルのみバイキングコースです。その後はコース料理でデザートまで

*

フォアグラのフラン
自家製オリジナルコンソメ

*

マルセイユ風に仕上げた淡島ホテル特製ブイヤベース
(有頭海老・ムール貝・真鯛・帆立貝・ヤリイカ)

*

黒毛和牛フィレのグリル
芳醇な赤ワインソース
又は
天城山から届いた野生冬鹿のロースト
芳醇なぶどうソース
又は
猪のロース肉グリル
バルサミコソースとチャツネ添え

*

オーキッドの香りのジュレに包まれた紅ほっぺ達
赤い果実のソルベとホワイトチョコレートの粉雪と一緒に

*

コーヒー

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。

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