

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 春(2020年4月~5月)
DinnerCourse - Le Menu de Printanier 2020

1er "伊豆半島からの贈り物"

御殿場産プロシュート

2ème "麗らか"

皮付き筍のロースト 春木の芽味噌の香

3ème "春色"

由比産桜海老風味のロワイヤル 釜揚げ桜海老と三つ葉を添えて

4ème "光風"

金目鯛の炙りと早獲り山菜 浅利のソース・ヴェルデ コキヤージュのエスプーマ

5ème "春暁"

※お好きな料理を一品お選びください

- ・蝦夷鮑の東伊豆産柚子サバイヨンと駿河湾旬魚のポワレ ソース・ナンチュア
- ・駿河湾産旬魚と天然赤座海老のシグニチャー 熱海ブイヤベース仕立て
- ・駿河湾産旬魚と天然赤座海老 春野菜のナーージュ仕立て ブールブラン・ソース

グレードアップ・オプション

魚介類を伊豆港で獲れた伊勢海老にグレードアップ(+¥3,000)

6ème "春陽"

※お好きな料理を一品お選びください

- ・国産仔牛フィレ肉のプリンス・オルロフ 発芽マスタード風味
- ・穀物育ちの仔羊背肉の備長炭焼き 有機ナッツとエピスの香り
- ・厳選した静岡県産黒毛和牛ロース肉のポシェ コンソメ・ドゥーブルを注いで

グレードアップ・オプション

デモンストラクション・ド・トリュフを添えて(+¥2,000)

7ème "伊豆の哀愁"

静岡産熟成トマトのクレーム・ブリュレ トマト・クーリとパンデピス 新芽バジルのアイスクリーム添え

"地産の香り"

厳選パン & 丹那バター

"幸せのビジュウ"

プティフル・ヴァリエ

"薫り高いカフェ"

コーヒー・お飲物

ロンネフェルトティー・静岡紅茶・静岡茶