

# GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 夏(2020年6月～8月)

DinnerCourse - Le menu de estival 2020

”伊豆半島からの贈り物”

御殿場産プロシュート 白桃スープと共に

”涼感”

夏雲丹の冷製フラン 駿河湾産ボタン海老のジュレ仕立て

”仲夏”

静岡産完熟トマトのクランブル ムスクランを添えて

”夏潮”

蝦夷鮑のブルギニョン コキヤージュのエミュルション

”清夏”

※お好きな料理を一品お選びください

- ・三島産厳選ウナギのポワレ トリュッフ香る白ワインソース
- ・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、天然赤座海老、帆立貝柱のアンサンブル 伊豆黒酢ソース

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)

”麦秋”

※お好きな料理を一品お選びください

- ・仔鴨の低温調理とフォワグラのポワレ 山椒香る赤ワインソース
- ・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フィレ肉の備長炭焼き トリュッフ・オランダチーズを添えて

グレードアップ・オプション

デモンストラクション・ド・トリュッフを添えて(+¥2,000)

”至福のひとつき”

※メインディッシュの後にお好みでご提供

海老ソースで仕上げた特製ココットカレー

”伊豆の微笑み”

伝統的なティラミス 伊豆ニューサマーオレンジを添えたキャラメル・クレーム・グラッセ

”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

メニューは予告なく変更となる場合がございます。