

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 冬(2020年12月～2021年2月)

DinnerCourse - Le menu d'hivernal 2020

”伊豆半島からの贈り物”

御殿場産プロシュート 林檎のコンポテ

”伊豆の風花”

富士宮産マッシュルームのヴルーテ 冬トリュッフを添えて

”冬日和”

旬タラバ蟹の冷製 海老風味のソース・オーロール

”仲冬”

蝦夷鮑のステーキ その肝とバルサミコ・ヴィネガーのソース

”春隣”

※お好きな料理を一品お選びください

・厳選フカヒレ姿のポシェ 干し貝柱風味のブイヨン餡 伊豆野菜と共に

・駿河湾産旬魚と冬蛤のシグニチャー 熱海ブイヤベース仕立て

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)

”一陽来復”

※お好きな料理を一品お選びください

・伊豆鹿ロースの低温調理 冬ポワローのアラクレーム&赤ワインソース

・厳選した静岡県産黒毛和牛フィレ肉 伊豆味噌と冬葱の山里焼き フォンドヴォー添え

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”

貴腐ワインで仕上げた洋梨のサバイヨングラタン 伊豆甘夏のゼストを散らして

”地産の香り ”

厳選パン & 丹那バター

”幸せのビジュエ ”

プティフル・ヴァリエ

”薫り高いカフェ ”

コーヒー・お飲物

”風雅 ”で使用しております紅茶は、ヨーロッパの王室で飲まれているドイツ・ロンネフェルト社の最高級ティースターシリーズとお茶処静岡県指定茶園栽培ならびに希少な静岡紅茶を使用しております。

メニューは予告なく変更となる場合がございます。