

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 春(2021年3月～2021年5月)
DinnerCourse – Le menu de Printanier 2021

”春色”

旬の食材 八寸仕立て 季節の味わい

”麗らか”

春筍と由比産桜海老のロワイアル 穂先三つ葉を添えて

”春暁”

相模湾産旬魚と蝦夷鮑のスープ仕立て 花穂紫蘇の香りと共に

”春陽”

厳選仔牛フィレ肉のボルチーニ・デュクセル リ・ド・ヴォーのソース
又は
静岡県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭焼き 春木の木の芽味噌の香り

祝福のひと皿

”伊豆の哀愁”

伊豆苺のヴァシュラン 塩アイスとクレームダンジュのハーモニー

”地産の香り ”

厳選パン & 丹那バター

”幸せのビジュ ”

プティフル・ヴァリエ

”薫り高いカフェ ”

コーヒー・お飲物各種

”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。