

GRANDBACH
CRESCENDO
ATAMI

風雅ディナーコース 夏(2021年6月～2021年8月)
DinnerCourse - Le menu de estival 2021

アップグレードメニュー

静岡浜松市春野町で育った Original塩味6% キャビア 10g (+¥10,000)

アミューズブーシュ

熱海 夏 地産へのオマージュ

相模湾地魚、駿河湾手長海老と帆立貝のエテュベ 三島の夏野菜添え

天城軍鶏のバロンティーフ タップナードと軍鶏のジュ

又は

静岡県産赤身フィレ肉の備長炭焼き 山わさびと鮑ソースペールのハーモニー

又は

アップグレードメニュー

駿府半百 特選和牛 静岡そだち牛フィレ肉の備長炭焼き伊豆原木椎茸のフォーム 和コンディメンツ(+¥3,000)

桃コンポートと大葉の自家製アイスのピーチメルバ仕立て

アップグレードメニュー

ひとくちのヨーロピアンチーズ (+¥1,000)

厳選パン & 丹那バター、丹那アレンジバター

ミニャルディーズ

ミカフェートコーヒー、ロンネフェルト紅茶、静岡紅茶 又は 静岡茶

”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。