

# GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 秋(2022年11月)

Dinner Course - Le menu d'automne 2022

## Amuse

富士裾野長谷川さんのシャンピニオンフライ三島葱のピューレと共に

## Hors-d oeuvre

奥熱海 秋 地産へのオマージュ

## Soupe

秋栗のポタージュフォアグラとベーコン添え

## Poisson

相模湾日替わり鮮魚とアサリのポッシェ サフラン風味

## Viannde

愛鷹牛フィレ肉のポッシェ 雲丹misoとマデラソース バジルオイルの風味

又は

金目鯛ロースト 香草グリーンカレーの薫り 茄子の炭火烧添え

又は

## アップグレードメニュー

駿府特選和牛 静岡そだち牛フィレ肉の備長炭焼き夏野菜添え コンディメンツと共に(+¥3,000)

## オプションメニュー

至福のひと皿(+¥800)

## オプションメニュー

## Fromage

ひとくちのヨーロッパチーズ (+¥1,000)

## Dessert

三島甘藷 薩摩芋のクレームブリュレ柿のコンポートとバニラアイス添え

厳選パン & 丹那バター、丹那アレンジバター

## ミニアルティーズ

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

## オプションメニュー

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

伊豆産活け伊勢海老(2人前より) (時価)

伊豆海のジビエ 相模湾黒鮑 (時価)

初島産栄螺 (+¥3,000~)