

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 春(2022年3月～2022年5月)
Dinner Course - Le menu de Printanier 2022

アミューズブーシュ

奥熱海 春 地産へのオマージュ

桜海老と魚介のサフランクリームスープ仕立ての一口パスタ

相模湾地魚と蛤のポッシェ春芽キャベツ添え 桜香るブルブランソース 蛤のフォームと共に

静岡県産牛フィレ肉のオープン焼き 菜の花ピュレとライム風味カフェソース

又は

仔羊背肉の炭焼き春野菜のラタトゥイユ添え 仔羊のジュ露の薑の香り

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春野菜添え 和コンディメンツ(+¥3,000)

オプションメニュー

至福のひと皿(+¥800)

静岡抹茶のティラミス のアシエットヴェール 抹茶アングレーズと共に

オプションメニュー

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

ミニアルディーズ

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

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～)

フレッシュ黒トリュフ (時価)

メニューは予告なく変更となる場合がございます。