GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 冬 (2022年12月-2023年2月)

Dinner Course - Le menu d'hiver 2022-2023

Starter

静岡地産を包み込んで (鰻のクルケット/桜海老クルケット)

Appetizer

伊豆山契約農家谷口さんの甘い蕪と十二庵豆腐のムース 初島黒鮑と西伊豆鯉魚醬のエスプーマ

Soup

静岡産紅はるか干し芋のフランと天城軍鶏のコンソメスープ

Fish

天城原木椎茸とポルチーニ茸焼ゾット 富士山サーモンのコンフィ ガレット仕立て

Main

富士宮 長谷川農園 ジャンボマッシュルームのステーキ 大浦牛蒡と黒トリュフソース

又は

富士宮の畑から-山葵菜・クレソンのムースリーヌと西伊豆 冬金目鯛の炭火焼

又は

沼津海老芋と栗のプレッセ 薫で燻した裾野あしたか牛フィレ肉ロースト

Dessert

栗のフィナンシェ モンブラン

Petit Four & Coffee or Tea

ミカフェートコーヒー、ロンネフェルトティー、ルイボスカプチーノ、静岡茶

メニューは予告なく変更となる場合がございます。

ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド 総料理長 竹内 祥