

# GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

「風雅」ディナーコース 夏(2023年6月 - 2023年8月)

Dinner Course - Summer Menu 2023

## STARTER

静岡地産を包み込んで

## APPETIZER

静岡県産アメーラトマトのズワイガニファルシー バジルアイス添え

## SOUP

玉蜀黍の冷製スープ生姜風味と 白焼き鰻

## FISH

黒ニンニクとベーコンの泡に包まれた相模湾の鱸

## MAIN

無花果と夏茄子のロースト 山椒風味

or

三島野菜と東伊豆産金目鯛ポッシェ サフランの香り

or

ウズマキダイコンと湯河原蜂蜜のサラダ 静岡県裾野あしたか牛フィレ肉の炭火焼きと一緒に

## DESSERT

白桃コンポート ライチとフロマージュブランのパフェ仕立て

## PETIT FOURS

自家製ミネラルディーズ

## COFFEE OR TEA

ミカフェートコーヒー、ロンネフェルトティー、静岡紅茶又は静岡茶

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

メニューは予告なく変更となる場合がございます。