

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

風雅ディナーコース 春 (2024年 3月 - 5月)

DINNER COURSE - LE MENU DE PRINTEMPS 2024

STARTER

セルヴェルド カニユ
緑豆モンブラン
金柑と白レバー

APPETIZER

相模湾産 地魚と貝のタルタル 三島菜の花と真紅のジュレ

SOUP

駿河湾産由比の桜海老と原木椎茸のベニエ バルサミソース

FISH

近海鱈 春キャベツとフェネルのブレゼ 発酵トマトの旨み

MAIN

桜香る真鯛の塩窯焼き 春香りベアルネーズ

又は

仔羊背肉のロースト 燻製パプリカソース 春野菜添え

又は

和牛ほほ肉のマディラ煮込み

又は

竹の子のバリグール

DESSERT

旬のフルーツのグラチネ ヨモギのアイスを隠して

COFFEE OR TEA

ミカフェートコーヒー、ロンネフェルトティー、静岡茶

SMALL SWEETS

小菓子

ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド
総料理長 北野 智一

メニューは予告なく変更となる場合がございます。