

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

「風雅 - FUGA -」夏メニュー(2024年8~9月)

ATAMI CUISINE - SUMMER 2024 (AUGUST - SEPTEMBER)

アミューズブーシェ	<i>Amuse Bouche</i>
箱根西麓三島野菜 枝豆チュイルとハーブ	<i>Hakone-Mishima Local Edamame and Herbs in Tuile</i>
狩野川鮎のプレッセ	<i>Kano-River Ayu Sweet Fish Presser</i>
三島ウナギのマトロート ビーツのシート	<i>Mishima Freshwater Eel Matelote and Beets Sheet</i>
網代のアジ 箱根西麓三島野菜のガスパチョ	<i>Marinated Ajiro Cove Horse Mackerel and Local Vegetable Espuma</i>
あしたか牛ロースで包んだ鮑 風味豊かなキノコのコンソメ	<i>Braised Abalone and Ashitaka Wagyu Beef Slice, Served with Mushroom Consomme</i>
近海旬魚と青のりとグランバツハオリジナルキャビアのソース	<i>Sagami Bay Catch, Original GrandBach Sauce a la Cavia from Shizuoka</i>

MAIN COURSE メイン

*いずれかをお選びください Choice of Main

あしたか牛フィレと富士山麓北山農園の無農薬野菜を添えて	<i>Grilled Ashitaka Wagyu Beef Tenderloin, Organic Vegetables from Mt. Fuji</i>
熱海鱧のソーセージとベニエソースヴィネグレット オ キュリー	<i>Home-Made Atami Cove Conger Eel Sausage and Beignet, Sauce Vinaigrette au Curry</i>
仔牛フィレのロティ ムール貝のサフランソース	<i>Pan-Roasted Veal Tenderloin, Mussels in Saffron Sauce</i>
箱根西麓三島のズッキーニと大豆ミートのムサカ	<i>Oven-Baked Hakone-Mishima Zucchini, Eggplant, Soy Meat Moussaka (Vegetarian Dish)</i>

DESSERT デザート

トロピカルフルーツと丹那ヨーグルトのアイス	<i>Tropical Fruits Mousse and Tanna Local Yogurt Ice Cream, Dry Pineapple on Top</i>
-----------------------	--