

GRANDBACH

C R E S C E N D O

A T A M I

ATAMI CUISINE – AUTUMN 2025

アミューズ ブーシュ

富士山サーモンのババロアとグランバツハオリジナルキャビア
自家製カラスミと七尾たくあん クリームチーズ
虹鱒の燻製リエットのマカロン

前菜

秋の鮮魚と旬野菜のサラダ

栗の泡に隠された秋の恵み

魚料理

サワラのポワレ蟹とアオサのナーージュ仕立て

メインコースをお選びください

愛鷹牛フィレのロースト 北山農園の野菜とソースモレ

伊豆鹿のロティーソースグランヴェヌール フルーツコンディマン添え

秋刀魚のパイ包み 生姜のクリームソース

三島産里芋のアヒージョ

デザート

柿と抹茶のティラミス 柿のソルベ添え

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

ATAMI CUISINE – AUTUMN 2025

AMUSE-BOUCHE

Fuji salmon Bavarian cream and GrandBach original caviar
Homemade sun-dried mullet roe, Nanao local takuan and cream cheese
Macaroon with smoked rainbow trout rilette

APPETIZER

Autumn fresh fish and seasonal vegetables salad

Autumn blessings hidden in chestnut form

FISH

Pan-roasted Spanish mackerel, sea lettuce soup

CHOICE OF MAIN COURSE

Roasted Ashitaka beef tenderloin, Kitayama farm organic vegetables, sauce mole

Roasted Izu venison, sauce grand veneur with fruit condiment

Swordfish pie with ginger cream sauce

Mishima taro ajillo

DESSERT

Persimmon and green tea tiramisu, with persimmon sorbet