

GRANDBACH

C R E S C E N D O

A T A M I

ATAMI CUISINE – SUMMER 2026

アミューズブーシュ

三島産胡瓜のクーリとグランバツハオリジナルキャビア
狩野川の鮎のプレッセ レモンと生姜のコンフィチュール
トウモロコシの調和

前菜

北山農園の野菜と近海鮮魚のガスパチョ風味

鱧のベニエ イチジクとライムのサラダ

魚料理

鱸のポワレ グリーンカレーソース

メイン料理をお選びください

愛鷹牛フィレのポワレ ソースピペラード

仔羊のロティー タイムとガーリックのソース

蝦夷鮑のプレゼ 青のりサバイオンソース 洋風出汁添え

夏野菜のグリエ 二種のソース

デザート

アルモニー ド フリュイ トロピカル