GRAND BACH

CRESCENDO

ATAMI

Atami Cuisine – autumn 2026

アミューズブーシュ

青りんごとクリームチーズとエストラゴン

鰻マトロートのタルトレット

桜海老の衣をまとった富士山サーモン

前菜

北山農園と伊豆野菜の秋の恵み

秋刀魚とパプリカとムール貝のリゾット

魚料理

甘鯛の鱗焼き　蕪と豆乳のナージュ

メイン料理をお選びください

愛鷹牛ロースのグリエ

鴨と白ネギと黒トリュフ

舌平目のボンファム風

蓮根と三島産じゃがいも　ブリック仕立て

デザート

カシス香る和栗のモンブラン