
Amuse-bouche
清水産 燕のコンプレッション

Entrée
清水産 太刀魚といろいろ野菜のテリーヌ ソースタプナード

Soupe
本日のスープ

Poisson
本日の鮮魚のポワレ 人参ソース生姜風味
又は

Viande
国産牛のステーキ 赤ワインソース

又は
本日の肉料理

Dessert
静岡産 早生みかんのタルト

Café
コーヒー

Noël Déjeuner menu

クリスマスランチメニュー

Amuse-bouche

掛川市ベルファーム農園のトマトのコンプレッション

Entrée froid

静岡県産 平目の昆布×カルパッチョ
富士宮なごみ農園宮田さんが作る根菜のサラダ仕立て

Entrée chaud

ハンガリー産 フォアグラ・ドウ・カナルのポワレ
静岡市三保の丸茄子添え ソース・マディラ

crustacés

カナダ産 オマール海老とホタテ貝のポワレ
静岡県産 桜エビとポワローのマリアージュ
ソース・アメリカーナ

又は

Viande

静岡県産 静岡育ちの牛フィレ肉のステーキ
静岡のキノコとジャガイモのピューレ添え 赤ワインソース

Dessert

久能の石垣イチゴのミルフィーユ
いちごのアイス添え

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子