

All Day Dining The Terrace

Dîner Noël

クリスマスディナー2025

Chef de cuisine
Keita Nagasawa

< Amuse - bouche >

紅ズワイガニのタルタル キャヴィアを添えて

< Entrée >

フォアグラのロワイヤルと帆立のグリエ

三ケ日みかんと生姜のコンフィチュール

< Soupe >

一黒軍鶏と根菜の自家製コンソメスープ パイ包み焼き

< Poisson >

伊豆の金目鯛と蝦夷鮑 トピナンプールと焦がしバター

< Granite >

静岡クラウンメロンとシャンパンのグラニテ

< Viande >

～メインディッシュを一つお選びください～

和牛フィレ肉のソテー 三島のクラフトジンのソース

or

蝦夷鹿のロースト 赤い果実のソース

or

オマール海老のソテー ソースソーテルヌ

< Dessert >

聖夜を彩るショコラクテとオランジュサンギーヌのドーム

ベルベージュのジュレと苺のソルベ

< Café >

食後のお飲物とミニャルディーズ