

All Day Dining The Terrace

Dîner Noël

クリスマスディナー2025

＜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アルと帆立のグリエ
三ヶ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 トピナンブ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

～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ラクテとオランジュサンギースのドーム
ベルベースのジュレと苺のソルベ

Chef de cuisine
Keita Nagasawa

＜Café＞
食後のお飲物とミニャルディーズ