

# CHEF' S DINNER MENU

## AMUSE

伊豆いのししパテの一口パイ

## Houred'œuvre

前菜盛合わせ

## SOUP

麦豚ベーコンと田舎野菜の具沢山丹那牛乳スープ

## FISH DISH

沼津市場より甘鯛のポワレ タカアシガニのベニエ添え  
浜名湖の青のりと中伊豆ワイナリーの白ワイン香るソースで

## GRANITA

フランボワーズとシャンパンのグラニテ

## MAIN DISH

特選和牛「静岡そだち」サーロインのグリル 岩塩プレートにのせて  
修善寺醤油の自家製ポン酢と米麴で発酵させた伊豆の「ゆず辛」を添えて

## CLOSER

サザエ御飯 蕪のすり流し 伊豆の柚子大根

## DESSERT

マロンロワイヤルのペーストとグラッセ  
珈琲フレーバーのクレームシャンティと静岡産柚子のソース

## COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

Grill & Dining **G**

We use rice locally grown in Shizuoka prefecture.  
静岡県産の米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific ingredients, please inform us the detail when ordering.  
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。