

販売除外日 : 12/26~1/12

Melesea Vegan Course

メレシーヴィーガンコース

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

伊豆産椎茸ソテーとラタトゥイユの盛り合わせ,
バルサミコヴィネグレットソース

Plateau de shiitake de Izu sautée et ratatouille, sauce vinaigrette au balsamique

南瓜と豆乳のポタージュ, 胡桃と乾燥大豆ミート

Potage de potiron et lait de soja, noix et viande de soja seche

ヴィーガンミートソース・スパゲッティと
新潟県産米粉のガーリックトースト

Vegan spaghetti sauce soja à cuisiner et tomate, pain de grain de riz de Niigata

本日のヴィーガンケーキ, フルーツ添え

Platteau de gâteau de vegan du jour et fruits

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

8,701円

"ヴィーガン"とは？

牛・豚・鶏の肉類、魚介類だけでなく、卵や乳製品、はちみつ、ゼラチンなど、動物性食品を口にしない方々を指します。完全菜食主義者とも言います。

販売除外日 : 12/30~1/3

Strelitzia
ストレリチア

タスマニアサーモンマリネ, チーズテリーヌ, カリフラワーのエスプーマ
Saumon mariné de Tasmania, terrine de fromage, espuma de chou-fleur

海の幸のブイヤベース, ガーリックトースト添え
Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム
Pain et crème fouettée fumée

金目鯛とグリュイエールチーズパン粉のブレゼ, ノイリーソース
Béryx et chapelure au gruyère braisé, sauce au Noilly

鹿児島黒牛 (A5) もも肉のグリエ,
柚子胡椒風味のジュ・ド・ヴィアンドソース
Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé, sauce jus de viandes au Yuzukoshouu

又は

伊豆産猪バラ肉の赤ワイン煮, 猪コロッケ、フェットチーネ
Plat de côtes de sanglier braisé au vin rouge, croquette de sanglier, fettuccine

アヴァンデセール
Avant dessert

デザートセレクションよりお好みを
Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー
Café ou Thé ou Infusion

9,944円

販売除外日 : 12/26~1/12

Demi-portion

デミポーション

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

蟹とアボカドのガトー仕立て、自家製スモークカマンベールチーズ、
わさびとホワイトバルサミコ酢のソース

Gâteau de crabe et avocat, camembert fumé à la maison, sauce au wasabi et au balsamique blanc

海の幸のブイヤベース、ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

あわびのグリエとフイユテ、茸のソテー、
エスカルゴバター入りヴァンブランソース

Oreille de mer grillé et feuilleté, champignons sauté, sauce au vin blanc au beurre d'escargot

黒毛和牛ロース肉のグリエと牛タンのブレゼ、
トリュフ風味のジュ・ド・ヴィアンドソース

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et langue de bœuf braisée,
sauce jus de viandes aux truffes*

アヴァンデセール

Avant dessert

本日のお奨めデザート

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー 小菓子

Café ou Thé ou Infusion

Mignardaises

12,430円

販売除外日 : 12/31~1/2

Melesea

メレシー

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

蟹とアボカドのガトー仕立て、自家製スモークカマンベールチーズ、
わさびとホワイトバルサミコ酢のソース

Gâteau de crabe et avocet, camembert fumé à la maison, sauce au wasabi et au balsamique blanc

伊豆漁港水揚げ金目鯛とムール貝のブイヤーベース、
ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de beryx de Izu débarguement au port de pêche et moule, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

あわびのグリエとフイユテ、茸のソテー、
エスカルゴバター入りヴァンブランソース

Oreille de mer grillé et feuilletée, champignons sauté, sauce au vin blanc au beurre d'escargot

黒毛和牛ロース肉のグリエと牛タンのブレゼ、
トリュフ風味のジュ・ド・ヴィアンドソース

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et langue de bœuf braisée,
sauce jus de viandes aux truffes*

アヴァンデセール

Avant dessert

デザートセレクションよりお好みを

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

小菓子

Mignardaises

13,673円

販売対象日 : 12/30~1/3

La Symphonie

ラ・サンフォニ

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

蟹とアボカドのガトー仕立て、キャビア添え、
自家製スモークカマンベールチーズ、
わさびとホワイトバルサミコ酢のソース

*Gâteau de crabe et avocet aux caviars, camembert fumé à la maison,
sauce au wasabi et au balsamique blanc*

伊豆漁港水揚げ金目鯛とあわびのブイヤベース、ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de beryx de Izu débarguement au port de pêche et oreille de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

伊勢海老のグリエと帆立貝のポワレ、茸のソテー、
オマールクリームソース

Langouste grillée et coquille saint-jacques poêlée, champignons sauté, sauce homard à la crème

黒毛和牛フィレ肉のグリエと牛タンのブレゼ、
トリュフ風味のジュ・ド・ヴィアントソース

*Filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et langue de bœuf braisée,
sauce jus de viandes aux truffes*

アヴァンデセール

Avant dessert

本日のお奨めデザート

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

小菓子

Mignardaises

17,402円