

Melesea Vegan Course

メレシーヴィーガンコース

ミックスサラダ，蕪とホワイトバルサミコ酢のヴィネグレットソース

Salade composée, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et aux navets

伊豆産椎茸ソテーと温野菜，ガーリック風味の伊豆味噌ソース

Shiitaké d'Izu sauté et légumes chauds, sauce au miso d'Izu à l'ail

カボチャとココナッツミルクのポタージュ

Potage de potiron et lait de coco

ヴィーガンチリコンカーン（ライス又は新潟県産米粉パンとEXVオイル）

Vegan Chili végétarien (riz ou pain de grain de riz de Niigata et huile-d'olive vierge)

又は

ヴィーガンミートソース・スパゲッティ（新潟県産米粉パンとEXVオイル）

*Vegan spaghetti sauce soja à cuisiner et tomate,
pain de grain de riz de Niigata et huile-d'olive vierge*

本日おすすめデザート

Dessert du jour

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。

Stretitzia

ストレリチア

伊豆産椎茸テリーヌとスモークサーモン，
くるみと香草のクリームチーズ，ラヴィゴットソース

Terrine de shiitaké d'Izu et saumon fumé, fromage frais aux noix et aux herbes, sauce ravigote

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

金目鯛としらすのポワレ，ポテトのピューレ，
青海苔入りブルブランソース

Béryx et poutine poêlés, purée de pommes de terre, sauce burre blanc aux cheveux de mer

鹿児島黒牛（A5）もも肉の低温調理，
バターライス添え，茸クリームソース
*Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé,
riz au beurre, sauce à la crème de champignons*

又は

伊豆産鹿ロース肉の低温調理，
リンゴのコンポート，ブルーベリー風味の赤ワインソース

Contre-filet de chevreuil rôti de Izu, compote de pommes, sauce au vin rouge aux myrtilles

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

Demi-portion

デミポーション

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

蟹と平貝のガトー仕立て，富士山サーモンマリネ，
蕪とホワイトバルサミコ酢のヴィネグレットソース

*Gâteau de crabe et de jambonneaux, saumon du Mont Fuji mariné,
Vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et aux navets*

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，パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット，
あわびの肝と青海苔のヴァンブランソース

*Oreille de mer grillée, risotto au Parmigiano Reggiano,
sauce vin blanc aux foie d'oreille de mer et aux cheveux de mer*

黒毛和牛ロース肉のグリエ，ポテトのピューレ，
モリーユ茸のポルト酒クリームソース

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, purée de pommes de terre,
sauce morille brasée au porto à la crème*

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

12,430円



メレシー

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

蟹と平貝のガトー仕立て、富士山サーモンマリネ、
蕪とホワイトバルサミコ酢のヴィネグレットソース

*Gâteau de crabe et de jambonneaux, saumon du Mont Fuji mariné,
Vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et aux navets*

伊豆漁港水揚げ白身魚とムール貝のブイヤベース、
ガーリックトースト添え

*Bouillabaisse de poisson à chair blanche de Izu débarquement 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、パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット、
あわびの肝と青海苔のヴァンプランソース

*Oreille de mer grillée, risotto au Parmigiano Reggiano,
sauce vin blanc aux foie d'oreille de mer et aux cheveux de mer*

黒毛和牛ロース肉のグリエ、ポテトのピューレ、
モリーユ茸のポルト酒クリームソース

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, purée de pommes de terre,
sauce morille brasée au porto à la crème*

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

◆ 当日12時までの予約制 ◆

Langouste

ラングスト ～伊勢海老コース～

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

伊豆産伊勢海老と海の幸のサラダ仕立て、
トリュフ風味のオーロラソース

Langouste de Izu et fruits de mer en salade, sauce aurore aux truffes

伊豆漁港水揚げ金目鯛とアワビのブイヤベース、
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

伊豆産伊勢海老のグラタン、桜海老と青海苔の焼きリゾット

Langouste thermidor, risotto grillé de petites crevettes roses et de cheveux de mer

黒毛和牛フィレ肉のグリエ、ポテトのピューレ、
モリーユ茸のポルト酒クリームソース

*Filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, purée de pommes de terre,
sauce morille brasée au porto à la crème*

アヴァンデセール

Avant dessert

本日おすすめデザート

Dessert du jour

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

小菓子

Mignardaises

19,888円