

# L'HARMONIE

## ラーモニー

本日のお奨め和洋前菜盛り合わせ

お造り

醤油本膳 河津満月の塩 エキストラヴァージンオリーブオイル

海の幸のブイヤベース，ガーリックトースト添え

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

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

桜海老とかつお節のリゾット  
河津の天日塩で仕上げた日本料理七滝の一番出汁

アヴァンデセール

デザートセレクションよりお好みを

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

---

9,944 円

---

# LA FUSION

## ラ・フュージョン

アミューズ・ブーシュ

本日のお奨め和洋前菜盛り合わせ

お造り

醤油本膳 河津満月の塩 エキストラヴァージンオリーブオイル

伊豆漁港水揚げ金目鯛とムール貝のブイヤベース，  
ガーリックトースト添え

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

桜海老とかつお節のリゾット  
河津の天日塩で仕上げた日本料理七滝の一番出汁

アヴァンデセール

デザートセレクションよりお好みを

珈琲・紅茶 又は ハーブティー 小菓子

---

13,673 円

---