

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

牛肉の煮込みプロヴァンス風，ケーキ・サレとともに

又は

伊豆産鹿ロース肉の低温調理，
マンゴーチャツネ，バルサミコ風味の赤ワインソース

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

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

伊豆漁港水揚げ白身魚とあさりのブイヤベース、
ガーリックトースト添え

黒毛和牛ロース肉のグリエとフォワグラポワレ、
クリーミーなポテトのピューレ、赤ワインソース

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
