

# 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

鹿児島県産黒毛和牛(A5)もも肉の低温調理，チミチュリソース

又は

伊豆産鹿ロース肉の低温調理，  
ヴェニソンコロッケ，カシス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わびのブイヤベース、  
ガーリックトースト添え

黒毛和牛ロース肉のグリエと伊豆産椎茸の赤ワイン煮、  
ソース・マル・シャン・ド・ヴァン

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

---