

Christmas Menu

Amuse-bouche

カリフラワーのムースと甘海老のアンサンブル
甲殻類のコンソメジュレとエストラゴンのピストゥを忍ばせて

静岡抹茶のフィナンシェ フランス産発酵バター
ケイパー アンチョビを添えて

焼津産千しサバのブランダード アイオリクリーム
ライム香るグジュール

地産いちごと唐墨 クリームチーズ レモンラペ マイクロバジル

La soupe du jour

蕪のポタージュスープ
ルッコラのエキュームを浮かべて

Hors-d'œuvre froid

浜名湖産ぶち海苔ジュレと根セロリのブランマンジェ
静岡県産本山葵 雲丹 キャビアを添えて

Le plat de poisson du jour

オマール海老を発酵バターでポッシェ
ジュ・ド・オマールのエキュームと
大黒占地フリカッセとクリームチーズパスタを添えて

Le plat de viande du Jour

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風 赤ワインソース
長谷川農産 シャンピニオンデュクセルを忍ばせ
根菜のコンフィを添えて

Avant dessert

三ヶ日みかんと【梵】純米大吟醸のグラニテ シナモンの香り
マスカルポーネムースとシチリア産オリーブオイル
黒胡椒を忍ばせて

Grand dessert

濃厚なフォンダンショコラ 韓国産唐辛子のグラスと共に

Cafe et mignardises

コーヒー 小菓子3種
フランス産発酵バター パン

 Hotel Grand Fuji
総料理長 高橋康一

