## 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)もも肉のグリエ, わさび風味のジュ・ド・ヴィアンドソース

又は

伊豆産鹿ロース肉の低温調理, 赤ワインとブルーベリーのソース,伊豆産食用ばらジャム

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, 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