

# 2024 MENU

SUMMER Espoir - エスポワール -



## L'Amuse-bouche

- ・静岡県産うなぎをマデラソースで蒲焼風にスクランブルエッグ・クレームエペス・山椒木の芽グジェール仕立て
- ・柚子胡椒とアンチョビ香る富士山サーモンのリエットと二十日大根のピンチョス
- ・静岡抹茶のフィナンシェ オレンジの香り
- ・香ばしい桜海老とアイオリクリームチーズフヌイユと自家製塩漬けレモンをのせベルノー酒の香りと共に



## L'hors d'oeuvre du jour

帆立のコンフィ 静岡県産キウイのマリネとシャンパンとバニラのジュレを重ね  
バジルオイルとフランボワーズのソース



## L'soupe de jour

渡辺 雄一郎シェフ監修

完熟パイナップルとマンゴーのガスパチョ  
ココナッツのエキュームを浮かべて  
【Havana Club】ホワイトラムを香らせて  
ピニャ・コラーダのイマージュ



## Le plat de poisson du jour

沼津港で水揚げされた太刀魚と  
シャンピニオンデュクセルのルーロー  
グリュイエールチーズ・カマンベールチーズの  
フォンデュソース



## Le plat viandes du jour

国産牛フィレ肉グリエ  
ジュ・ド・ピヤンドの甘酸っぱいソース  
ビーツのクーリ  
黒胡椒と黒ニンニクのディップ  
夏野菜いろいろ



## Avant dessert Grand dessert

・ダマスクローズのグラニテ  
アネットオイルと地産ヨーグルトのムース  
・純米大吟醸【梵】のグラスと  
濃厚なココナッツのブランマンジェ  
完熟パイナップルのデクリネゾン