

GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

「風雅」ディナーコース 冬(2023年12月 - 2024年2月)

Dinner Course - Winter Menu 2023-2024

STARTER

天城シャモのセビーチェ
七尾たくあんとクリームチーズ
伊豆レモンのシフォンケーキと塩麹漬け富士山サーモン

APPETIZER

相模湾産 2種の烏賊とカリフラワー 三島蕪

SOUP

駿河湾産 赤座海老のミーキュイ ソースクリュスタッセ

FISH

近海鮫鯨のポワレ ブランダード 菊芋 トリュフ
シェリーヴィネガーのアクセント

MAIN

駿河湾産甘鯛の鱗焼き 春菊リゾット アサリのソース

or

野生鹿のロースト ドライフルーツのコンディマン

or

静岡産裾野あしたか牛フィレ肉のポワレ
ソースリヨネ 季節の野菜と共に

or

下仁田葱のエチューブ ザクロヴィネガーソース

DESSERT

苺のバシュラン仕立て

PETIT FOURS

自家製ミニアルデーズ

COFFEE OR TEA

ミカフェートコーヒー、ロンネフェルトティー、静岡茶

ホテルグランバツハ熱海 クレッシェンド

総料理長 北野智一

メニューは予告なく変更となる場合がございます。