

GRANDBACH

C R E S C E N D O

A T A M I

2024/2025 冬メニュー

ATAMI CUISINE - WINTER 2024/2025

AMUSE BOUCHE

三島白菜と伊豆産ゆずのゼリー寄せ *Mishima Napa Cabbage and Izu Yuzu Jelly*

ホタテ貝のテュイル *Scallop Tuile*

箱根山麓野菜のカリフラワームースと蟹 *Hakone Cauliflower Mousse and Crab Meat*

駿河湾産手長海老と三島人参のテリーヌ *Suruga Bay Scampi and Mishima Carrot Terrine*

相模湾産アオリイカと三島ジャガイモのパスタ仕立て *Pasta made with Squid from Sagami Bay and Mishima Potatoes*

沼津産赤海老と金目鯛のメダイヨン *Numazu Red Shrimp and Golden Snapper Medallion,*
伊豆産柑橘の香るヴィエノワーズ *Izu Citrus Viennoise*

MAIN COURSE

いずれかをお選びください *Choice of Main Dishes*

愛鷹牛のブフブルギニオン *Ashitaka Beef Boeuf Bourguignon*

鬼カサゴのヴァプール *Steamed Scorpion Fish, Beurre Blanc Sauce,*
発酵キャベツのブルブラン *Fermented Cabbage*

伊豆鹿のロティー *Roasted Izu Venison,*
北山農園の野菜と共に *Organic Vegetables from Kitayama Farm*

野菜だけのロールキャベツ *Vegetarian Cabbage Rolls*

DESSERT

伊豆いちごのスパイラル *Izu Strawberry Spiral*