

FRENCH CUISINE

フランス料理「エスポワール」



【前菜 1】



帆立プランマンジェ
三色野菜のゼリー寄せ仕立てと
サーモンクレープロール

【前菜 2】



イベリコボーク入りアンクルート
トリフソース

【スープ】



彩り野菜のオリエンタルスープ
サフランの香り

【魚料理】



海の幸のアンサンプル
可愛い野菜たちに囲まれて

【口直し】



グレープフルーツの
シャーベット

【肉料理】



特選国産牛フィレ肉のグリエ
フォアグラソテーと共に

【サラダ】



浜松ベビーリーフの
フレッシュサラダ

【パン】



ホテルベーカリーパン 2種
バターロール、石窯焼きパン

【デザート】



三ヶ日みかんのモンブラン
カシスアイスと
静岡マスクメロン添え

【コーヒー / 小菓子】



コーヒー
小菓子 (ハートショコラ)