

～ Dejuné ～

*Amuse*

一口の小皿

*Les Hors-d'oeuvres*

富士のくにポーク 林檎 彩り夏野菜  
” 鎮江香醋 ” 香るジュレと共に

*Les Soupe*

透き通る冷製トマトスープ  
アメルマトマトグリル 海老トースト

*Les Poissons*

鮎のコンフィ 焼茄子クーリ  
肝とクリームチーズのクネル

*Les Viandes*

静岡県産和牛モモ肉マリネ 炭火の薫  
フォアグラテリーヌ 仔牛のジュ

*Les Desserts*

マンゴーのモンブラン仕立て  
レモンソースとココナッツアイスを添えて  
コーヒー・紅茶



HOTEL 湯河原温泉

LA CLASSE

- De Cuisine -