

Menu

*Terrine de coquilles Saint-Jacques et légumes verts avec fruit de mer
salade de germes à la vinaigrette au oignon*

夏の夜に音楽を愛する皆で食す
新緑に仕立てる帆立と野菜のテリーヌ
夏の息吹を感じる新芽サラダとシーフード
赤い薔薇の花びらをちりばめて…

Consommé de bœuf traditionnel aux légumes primeurs

音楽と同じく伝統から進化を追求する
黄金に煌めくビーフコンソメスープ

Dorade et homard poêlés et sauce vin jaune parfumée au romarin

愛媛県産真鯛とオマール海老のポワレ
ローズマリー香るヴァンジョーヌソース

*Filet de bœuf flambé au cognac avec gratin de pommes de terre parfumé à la truffe
et légumes primeurs*

華麗なる音楽への想いを演出
燃え上がる国産牛フィレ肉のフランベ
トリュフ香るポテトグラタンと季節野菜

*Gelée de Micaela au xérès avec raisins Shine Muscat et Pione
servie avec une glace au lait de Jersey Hachijojima et un granité de Micaela*

今宵の音楽祭の終幕
シェリー酒 ミカエラのジュレの贈り物シャインマスカットとピオーネのアンサンブル
八丈島ジャージーミルクジェラート添え
ミカエラのグラニテと共に

Café ou thé

コーヒー 又は 紅茶

Pain et beurre

ホテルオリジナルパン3種とバター

Menu (お子さま用)

Salad de salmon et crevette

夏休みに大人を体験
クラシックを学び食育を学ぶ
スモークサーモンと小海老のサラダ仕立て

Consommé de bœuf traditionnel aux légumes primeurs

音楽と同じく伝統から進化を追求する
黄金に煌めくビーフコンソメスープ

Dorade et homard poêlés sauce supreme parfumée au romarin

愛媛県産真鯛とオマール海老のポワレ
ローズマリー香るシュプリームソース

Filet de bœuf à la plancha avec gratin de pommes de terre parfumé à la truffe et légumes primeurs

華麗なる音楽への想いを演出
燃え上がる国産牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るポテトグラタンと季節野菜

Ensemble de raisins Shine Muscat et Pione avec glace au lait de Jersey Hachijojima et granité au raisin

本日の音楽祭のエピローグ オーケストラメンバーに敬意を表して作り上げる
シャインマスカットとピオーネのアンサンブル
八丈島ジャージーミルクジェラート添え ぶどうのグラニテと共に

Café ou thé

コーヒー 又は 紅茶

Pain et beurre

ホテルオリジナルパン3種とバター