

## 箱根地区総料理長 佐野文彦の特別ディナーコース

### < メニュー >

小前菜 静岡県産伊勢海老のタルタル キャビア飾り 軽い燻製の香り  
伊豆産山葵と足柄茶風味の軽いクリームソース

箱根山麓豚 富士の鶏 鴨のフォアグラ パテアンクルート  
いいち味噌風味のバルサミコソースにグリーンマスタードのアクセント

天城軍鶏のコンソメスープ コンソメ煮の鱧<sup>フカヒレ</sup>を添えて 御殿卵のロワイヤル仕立て

静岡県産金目鯛と鮑の赤ワイン風味 ポロ葱のアラクレームとジュヌヴォワーズソース

黒毛和牛 静岡そだちフィレ肉の塩パイ包み焼 朴葉の香りを纏わせて  
7種の茸をそれぞれのテクスチャーで オータムトリュフのソース

秋の赤富士に見立てたラズベリーパルフェ 仙石原のすすきをリースチュイールで表現

足柄茶のほうじ茶フィナンシェと南足柄のいちじくジャムを閉じ込めたプチショコラ

コーヒーまたは紅茶

パン3種 箱根厳選バター