



이즈 크레일 2019 여름 메뉴 (7월~9월)

상행 크레일 스타일 애프터눈 카페 세트

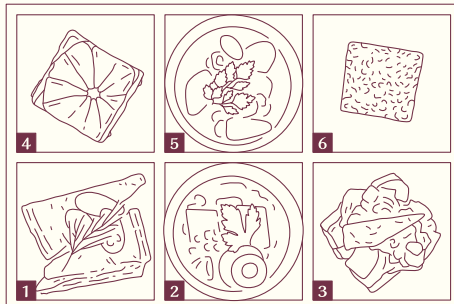
< 식사 메뉴 >

- 아멜라 토마토를 곁들인 이즈산 소라와 벵새우의 키슈 1
- 사프란 소스를 넣은 이즈 시모다산 금눈돔 콩피 2
- 저온 조리한 후지산 닭고기, 피페라드^{*1} 3

< 디저트 메뉴 >

- 상큼한 오렌지 젤리와 시즈오카현산 계란을 사용한 초콜릿 케이크 4
- 특농 이즈 모모밀크를 사용한 망고 푸딩 5
- 가와즈산 천연소금으로 만든 파래 치즈쿠키 6

(용어 해설) *1 : 야채를 담백하게 조리 프랑스 바스크 지방의 향토 요리.



*메뉴는 식재료의 사정에 따라 변동될 수 있습니다.