



이즈 크레일 2019 여름 메뉴 (7월~9월)

## 하행 크레일 스타일 서머 런치 세트

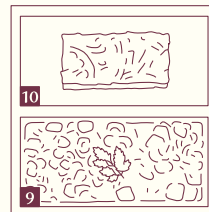
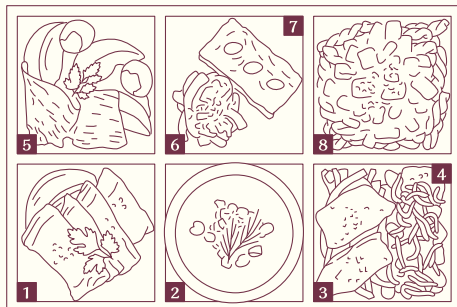
< 식사 메뉴 >

- 양파 구이를 곁들인 하코네산로쿠톤의 허브 로스트포크와 그레이비 소스<sup>\*1</sup> ..... 1
- 두유 푸딩으로 완성한 미나미이즈산 이세 새우와 이즈산 고추냉이 마리네 ..... 2
- 시즈오카현산 무지개송어로 만든 에스카베슈<sup>\*2</sup> ..... 3
- 스루가만의 삶은 잔멸치 · 풋콩 · 감자로 만든 샐러드 ..... 4
- 아멜라 토마토 · 모차렐라 · 생햄을 넣은 바질향 카프레제 ..... 5
- 스루가만 가다랑어와 파프리카로 만든 샐러드 ..... 6
- 호박 베이컨 오믈렛 ..... 7
- 여름 야채 라타투유의 푸실리 파스타 ..... 8

< 디저트 메뉴 >

- 수박 · 키위 · 화이트 와인을 넣은 젤리 ..... 9
- 촉촉한 이즈산 여름굴의 파운드 케이크 ..... 10

( 용어 해설 ) \*1 : 육즙을 이용한 소스. \*2 : 튀긴 생선을 이용한 샐러드풍 절인 요리.



\*메뉴는 식재료의 사정에 따라 변동될 수 있습니다.