



伊豆CRAILE號 2020 冬季菜單 (1月~3月)

CRAILE STYLE・冬季午間套餐

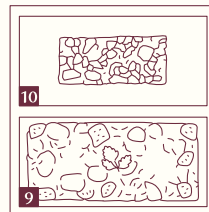
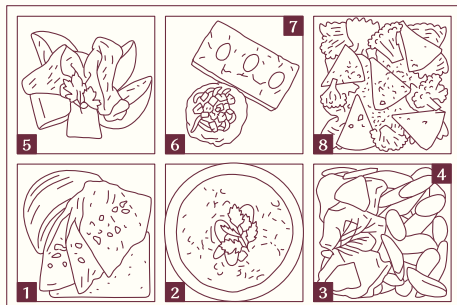
< 餐食菜單 >

- 炙烤箱根西麓牛肉 柚子香氣法式蛋黃醬^{*1} 1
- 焗烤南伊豆產龍蝦與菠菜豆乳奶油醬 2
- 舒肥雞胸肉 醋漬紅蘿蔔沙拉^{*2} 3
- 燉煮巴爾薩米克醋風味綜合豆與牛蒡 4
- 生火腿佐哈密瓜與Ame I a番茄 5
- 川燙駿河灣魷仔魚佐奶油烤鱈魚^{*3} 6
- 南瓜培根歐姆蛋 7
- 蕪菁蝴蝶義大利麵 熬龍蝦醬^{*4} 8

< 甜點菜單 >

- 伊豆產草莓煉乳白酒果凍 9
- 堅果風味古典巧克力蛋糕 10

(用語解說) ※1: 美乃滋狀冷製蛋黃醬汁。 ※2: 將紅蘿蔔刨成絲製作的沙拉。
 ※3: 將鹽漬圓鱈與馬鈴薯搗碎後混拌的料理。 ※4: 熬煮熬龍蝦殼所製成之醬汁。



※菜單內容可能視食材狀況調整。