



이즈 크레일 2020 겨울 메뉴 (1월~3월)

## 하행 크레일 스타일 윈터 런치 세트

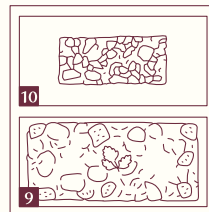
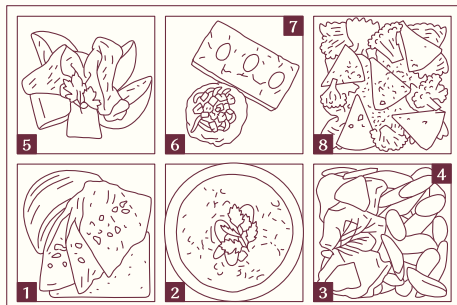
### < 식사 메뉴 >

- 하코네 세이로쿠규 로스트비프와 유자향 그리비슈 소스 ..... 1
- 미나미 이즈산 이세 새우와 시금치의 두유 크림 그라탱 ..... 2
- 캐롯 라페를 곁들인 저온 조리 닭가슴살 ..... 3
- 발사믹 식초로 조린 각종 콩과 우엉 ..... 4
- 생햄 멜론과 아멜라 토마토(고당도 토마토) ..... 5
- 스루가만의 삶은 잔멸치 브랑다드 ..... 6
- 호박과 베이컨 오믈렛 ..... 7
- 파르팔레 순무 파스타, 아메리칸 소스 ..... 8

### < 디저트 메뉴 >

- 이즈산 딸기 · 연유 · 화이트 와인을 넣은 젤리 ..... 9
- 너트 가토 쇼콜라 ..... 10

( 용어 해설 ) ※1 : 마요네즈 상태의 차가운 계란 소스. ※2 : 당근채 샐러드.  
 ※3 : 소금에 절인 대구와 감자를 으깨어 버무린 요리. ※4 : 바닷가재의 껍질을 끓여 우린 후 체에 거른 소스.



※메뉴는 식재료의 사정에 따라 변동될 수 있습니다.