



S I N F O N I A



PEARL STAR HOTEL
ATAMI

DINNER MENU

シェフズ シグネチャー

CHEF'S SIGNATURE

アミューズ ブーシュ
Amuse bouche
Amuse bouche

パテ・アン・クルート, 仔鳩, 鴨, ホロホロ鶏, 仔牛, リードヴォー, 椎茸
Pathé en Clute, Pigeon, Duck, Guinea fowl, Veal, Lead vau, Raw wood SHIITAKE mushroom
Pâté en coürte, pijeon, canard, pintard, veau, ris de veau, SHIITAKE, pistache, figue

フォアグラのロワイヤル 松の実と椎茸 黒トリュフ
Foie gras royale pine nut and raw wood SHIITAKE mushroom black truffle
Royal de foie-gras

駿河湾産金目鯛のヘーゼルナッツ焼きローズマリーの香り ほうれん草のクーリー
Grilled KINMEDAI from Suruga Bay with hazelnuts rosemary scented spinach coolie
Pavé de KINMEDAI noisettes et romarin, coulis d'épinard

飛騨牛フィレ肉とレバー オーガニック生黒胡椒とグリーンペッパーソース
Hida beef fillet and liver with organic fresh pepper and green pepper sauce
"HIDAGYU" Filet de bœuf et son foie sauce poivre vert et noir

熟成フロマージュの一皿
A plate of aged fromage
Les Fromages affinés

デザート
Dessert
Les desserts

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea
Café ou Thé

小菓子
Sweets
Petit four

お一人様
1 person ¥16,000(17,600)*

*()内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 10% service charge.

DINNER MENU

ローカルガストロノミー&ウェルネス

LOCAL GASTRONOMY & WELLNESS

アミューズ ブーシュ

Amuse bouche

Amuse bouche

旬野菜のサラダ“ウェルネス”

富士山サーモン・帆立貝・天使の海老・ホタルイカの燻製・伊豆ニューサマーオレンジとアスパラガス・空豆・野菜のマリネ

Seasonal vegetable salad of the month "Wellness"

Mount fuji salmon, Scallop, Angel shrimp, Smoked firefly squid, Izu New summer orange and asparagus, Broad bean, Marinated vegetables

Salade de "Wellness" du jour

フォアグラのロワイヤル 松の実と椎茸 黒トリュフ

Foie gras royale pine nut and raw wood SHIITAKE mushroom black truffle

Royal de foie-gras

駿河湾産金目鯛のヘーゼルナッツ焼きローズマリーの香り ほうれん草のクーリー

Grilled KINMEDAI from Suruga Bay with hazelnuts rosemary scented spinach coolie

Pavé de KINMEDAI noisettes et romarin, coulis d'épinard

仔羊鞍下肉のロティ オレンジのシャプリュー

Lamb saddle meat roti, orange chapleu

Sell d'Agneau rôti couvrez chaprue d'Agrumes

又は

Or

Ou

飛騨牛フィレ肉とレバー オーガニック生黒胡椒とグリーンペッパーソース

Hida beef fillet and liver with organic fresh pepper and green pepper sauce

"HIDAGYU" Filet de bœuf et son foie sauce poivre vert et noir

+¥3,000 (3,300)にてご変更させていただきます。

For +¥3,000 (3,300), we will change to the above dish.

デザート

Dessert

Les desserts

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

Café ou Thé

小菓子

Sweets

Petit four

お一人様

1 person ¥13,000(14,300)*

*()内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 10% service charge.

一品料理

A LA CARTE

前菜／フロマージュ

Appetizer / Fromage

Les entrées / Les fromages

オードブル盛り合わせ Assorted appetizers Assortiments des entrées	¥4,500(4,950)*
熟成フロマージュ盛り合わせ Assorted fromage Les fromages affinés	¥3,000(3,300)*
本日のポタージュスープ Today's potage soup Potage du jour	¥1,500(1,650)*

*()内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 10% service charge.

メイン料理

Main dish

Les poisson et Les viandes

駿河漁港 本日の魚介類“ブイヤベース” ¥5,000(5,500)*
SURUGA fishing port today's seafood "Bouillabaisse"
Bouillabaisse de poisson et fruits de mer

和牛頬肉の赤ワイン煮込み“ブッフ・ブルギニヨン” ¥5,800(6,380)*
Stewed WAGYU Cheek in Red Wine “Boeuf Bourguignon”
Ragoût de joue de bœuf au vin rouge "Bœuf Bourguignon"

飛騨牛フィレ肉とフォアグラのポワレ“ロッシーニ” ¥9,000(9,900)*
HIDA beef fillet and foie gras poiré "Rossini"
"HIDAGYU" Filet de bœuf et foie-gras Rossini

デザート

Dessert

Les desserts

本日のデザート ¥2,100(2,310)*
Today's dessert
Desserts du Jour

*()内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

* Prices in brackets are tax inclusive and subject to 10% service charge.