



S I N F O N I A



PEARL STAR HOTEL
ATAMI

LUNCH MENU

ソレイユ

SOLEIL

今月の旬野菜サラダ“ウエルネス”
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

本日のポタージュスープ
Today's potage soup
Potage du jour

下記よりお好きなメインディッシュを1品お選びください。
Please choose one main dish of your choice from the following.
Veuillez choisir un plat principal ci-dessous

駿河漁港 本日の魚介類“ブイヤベース”
SURUGA fishing port today's seafood "Bouillabaisse"
Bouillabaisse de poisson et fruits de mer

駿河湾より本日の鮮魚
Today's fresh fish from SURUGA Bay
Poisson marché de jour

岐阜県産和牛頬肉の赤ワイン煮込み“ブッフ・ブルギニヨン”
"Boeuf Bourguignon", GIFU beef cheek stewed in red wine
Ragoût de Joue de Bœuf au Vin Rouge "Bœuf Bourguignonne"

静岡県産地養鶏胸肉低温調理, モリーユ茸, ソースシュープレーム
Low-Temperature Cooked Local Chicken Breast with Morel Mushroom Sauce Plume
Blanc de poulet en tendre, morilles à la crème, sauce suprême

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

+¥5,000 (5,500) にてご変更させていただきます。
For +¥5,000 (5,500), we will change to the above dish.

本日のデザート

Dessert

Les desserts

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

Café ou Thé

小菓子

Sweets

Petiet Four

お一人様

1 person ¥4,500(4,950)*

*()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” SURUGA fishing port today's seafood "Bouillabaisse" Bouillabaisse de poisson et fruits de mer	¥5,000(5,500)*
和牛頬肉の赤ワイン煮込み“ブッフ・ブルギニヨン” Stewed WAGYU Cheek in Red Wine "Boeuf Bourguignon" Ragoût de joue de bœuf au vin rouge "Bœuf Bourguignon"	¥5,800(6,380)*
飛騨牛フィレ肉とフォアグラのポワレ“ロッシーニ” HIDA beef fillet and foie gras poiré "Rossini" "HIDAGYU" Filet de bœuf et foie-gras Rossini	¥9,000(9,900)*

デザート

Dessert

Les desserts

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

*()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.