

『この土地にそっと耳をすます』

この土地にそっと耳をすまし

食材の声に応える

静岡の自然と文化が育んだ

豊かな食材たちと向き合い

その命の輝きを最大限に引き出すことを

料理の軸に据えています

フランス料理の技法をベースにしつつ

スタイルにとらわれず

食材そのものが導く

最適な調理法を選びます

この地の風土と対話しながら

ここでしか生まれない感性と味を

お楽しみください

Amuse 季のとびら

あおり烏賊
橘オイル 海のあまみ

羽衣を纏った鰻とウニ
木の芽のバター・ソース

富士のくぬぎ鱒 軽いスモーク
山羊のフロマージュブラン

Hors-d'oeuvre 土の香

折戸茄子 炉焼きにして
海のうまみと浜納豆のクランブル

Soupe 凧ぎ波

エゾ鹿のコンソメとドルチェ・ドリームの
“パリ・ソワール”

Poisson 火と薫の記憶

炉焼き 太刀魚と夏の野菜
ソースグリビッシュ 梅果の香り

Poisson 潮の香を抱いて

長尾鯛のパイ包み焼き
赤ワインソース
人参とスターアニスのピュレ

Viande 土の気、草の息

峯野牛サーロインのロースト
金山寺味噌と葉生姜の香り

べに 湯気にゆらぐ海香

駿河シャモと鰻のブイヨンの桃山ラーメン

Dessert ひだまりのしずく

パッションフルーツの冷製スフレ
マンゴアの味わい

Petit four

小菓子

Pain et Café

メメ・シモーヌのパン とコーヒー

ようこそ
お運び
ください
ました

SHIJIMA
ATAMI