

『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

目鯛 ウニ 木の芽バター

くぬぎ鱒 山羊のフロマージュブラン

Hors-d'oeuvre 凧ぎ波

エゾ鹿のコンソメ ドルチェ・ドリーム

Poisson 潮の香を抱いて

鮑 オクラ 土佐酢

Poisson 海の静けさ

鰻 茄子 梅

Poisson 浜の夕暮れ

蛤 青パパイヤ セロリ

Viande 灯火の宵

峯野牛ヒレとマルカワ
長ネギ アメーラトマト

お食事 静寂

しらすと自家製山椒オイルのガーリックライス
味噌汁 香の物

Dessert 月の余韻

あんこプリン

Café

コーヒー または 和紅茶

ようこそ
お運び
ください
ました

SHIJIMA
ATAMI