

カーロ・フォレスタ エルフオ 冬メニュー

金目のマリネと甘海老、イクラ リンゴのピューレ

金目鯛をマリネし、甘海老のタルタルやイクラと共に、
リンゴピューレのソースで提供します。

鶏モモ肉と帆立 天使海老のサラダ

鶏のもも肉と帆立、天使の海老、寒締めホウレンソウ等を盛り合わせ、
サラダ仕立てでの提供となります。

蕪とズワイガニ

蕪をフランにし、ズワイガニの身を添えました。
蕪の葉で作った泡状のスープと共に。

本日のお魚料理

自社の漁業部や、信頼できる魚屋さんから届く
新鮮な魚を提供していきたいと思います。

黒毛和牛サーロイン 牛蒡のピューレ添え

牛蒡と黒ニンニクのピューレにバルサミコで調味したものをソース替わりに
和牛のサーロインと共に提供致します。

県産柚子のデザート

富士川町の柚子を、ムースやコンフィチュールに仕立ててデザートに仕立てました。



カーロ・フォレスタ エルフオ 料理長 太田 忍

Tadao Ohta

旬の食材を取り入れ、
素材をいかせる組み合わせや
仕立て方を心掛けました。
是非、お試しください。
スタッフ一同、心よりお待ちしております。

尚、メニュー内容や使用食材は、入荷状況により変わることがございます。あらかじめご了承願います。
内容が気になる方は、事前にスタッフにお問い合わせください。