

スイート・デラックスルーム 2025-2026冬メニュー



Entrées froide

地魚とハーブのサラダ仕立て

新鮮な魚をハーブと合わせました

Soupe

浜名湖産アサリとジュリアンヌ野菜のスープ

酒蒸したアサリを使いスープに

Poissons

地魚のムニエル インディアンソース

バターライス添えて

カレー風味のクラシカルなソースで

Viandes

鴨胸肉のロティー ジュードポーレット

彩り野菜添えて

旬の鴨肉をローストで

Dessert

フルーツケーキ&カットフルーツ

フルーツを練り込みケーキに



仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。



- 料理長より -

伊豆の楽しい旅行をクオーレでごゆっくり

お過ごしくださいませ

CARO FORESTA 伊豆高原Cuore 料理長

松下 茂生