

プレミアムスイートルーム 2025夏 フルコースメニュー

Amuse

冷製茸のマリネ

茸を冷たいアヒージョ風に

Entrées froide

あべ鶏と彩り野菜のテリーヌ

鶏ひき肉を使い、テリーヌに仕上げました

Entrées froide

地ダコのサラダ仕立て

タコを使い、サラダで

Soupe

ほうれん草とじゃがいもの冷製ポタージュ

ほうれん草とじゃがいもを合わせました

Poissons

本日の地魚のムニエル

トマトソース

水揚げしたての地魚をシンプルにムニエルで

Granité

ドラゴンフルーツのソルベ

Viandes

国産牛のサーロインステーキ

抹茶タルタルソース 彩り野菜を添えて

良質の脂が乗ったサーロインをステーキで

Dessert

ミルクティーババロア&カットフルーツ

紅茶の香りのババロアを最後に

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

Shigeo