

プレミアムスイートルーム
2025-2026冬フルコースメニュー



Amuse

マッシュルームのロワイヤル キャビアを添えて
マッシュルームをピューレーにしてロワイヤルで

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

Entrées chaudes

茄子と茸のラザニア
茄子と茸を合わせグラタンに

Soupe

浜名湖産アサリとジュリアンヌ野菜のスープ
酒蒸したあさりを使いスープに

Poissons

地魚のムニエル インディアンソース
バターライスを添えて
カレー風味のクラシカルなソースで

Viandes

国産牛のサーロインステーキ シャリアピン
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

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

