

crescita

おすすめ

メニュー名:Rapporti

期間:2025年4月1日～2025年5月31日まで
料金:10,565円
年末年始期間(12/22～1/3) 14,916円



■お品書き

手のひらの小さな 地物野菜をシェフ
収穫体験 特製のソースでお
召し上がりください

Antipasto 富士山麓
"セリザワマルシェ"
カラフルプチトマトと
汲み上げ湯葉のか
フレーズ仕立て

Secondo Antipasto それぞれ最適調理
を施した野菜の一
皿 フォアグラのパ
デッラとタッパー
ドソース

Primo Piatti 下記の3品の中か
ら1つお選びいただ
けます

- ・ヴェスピオ 新じゃ
が芋と螢烏賊 大
葉ジェノベーゼ
- ・自家製サルシッチャ
と"長谷川農産"マツ
シユルームのリゾッ
ト
- ・小田原 "魚籠"
直送 国産
大蛤と筍のスパゲ
ティ 木の芽の香り
(+2,300円 税サ込)

下記の3品の中から1つお選びいただけます

- ・真鯛の炭火焼き
うすい豆ピューレと
静岡県産釜揚げし
らすのオイルソース
- ・箱根山麓豚の炭
火焼き アスパラガ
スのロースト添え
- ・富士朝霧
吊るし熟成牛の炭
火焼き 近隣野菜
を添えて (+3,107円
税サ込)

デザート・お飲み物
をそれぞれ1品ずつ
お選びいただけま
す。

【デザート】

- ・静岡メロンとミル
キージェラートのメ
ロンクリームソーダ
nolスタイル
- ・小田原梅づくしの
特製シュークリーム

【お飲み物】

- ・コーヒー ・紅茶
- ・ハーブティー

* 献立が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 【鶏肉】 豚肉 【あわび】
【いか】 【いくら】 【鮭】 【さば】
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 【りんご】 もも バナナ
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

crescita

メニュー名:【お子様】キッズプレート

期間:2024年5月17日～2026年3月31日まで

料金:4,350円