TRIDENTE course menu
トリデンテ コースメニュー
期間： 2027/03/01ー2027/05/31

the dishes in a combination of Japanese and Western-Style, Chinese “spring”

和洋中折衷コース《 春 》

17,600円

《和》
春の和前菜　貝づくし三種
蛤と春野菜の辛子酢味噌
赤貝とパクチーの黄身酢掛け
粒貝とホタテの梅肉酒盗ジュレ

《洋》
ぶえんカツオのカルパッチョ　グリビッシュソース
カリフラワーのピューレ添え

《中》
大海老の干し貝柱の旨み炒め
春菊の翡翠ソース

《和》
赤羽根産鰆の春野菜あちゃら酢掛け

《中》
蝦夷鮑と水菓筍のチャイニーズフリット
山椒塩と梅醤添え

《洋》
牛フィレ肉のシャルルマーニュ
マデラソース

《和》
春の海鮮ちらし寿司

《洋》
イチゴとマスカルポーネのタルト
オーシャン風

※　ご料金は全て税込価格となります。
※　季節や仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。

IRAGO OCEAN RESORT