

MENU BISTRO

～ビストロコース～

〈 オードブル 〉

うんめ豚肉のパテドカンパーニュ
地元野菜のピクルスを添えて

又は

旬鮮魚 アボカド もとまち胡瓜のマリネ
レッドビーツのドレッシング

又は

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリーヌ
甘海老アメリカーナソース(+¥500)

〈 スープ 〉

バターナッツかぼちゃのポタージュ

(本日のパスタ+500円)

〈 メインディッシュ 〉

産地直送鮮魚のポワレ
10種野菜のヴィネグレットソース

又は

若鶏モモ肉の香ばしいオープン焼き
フランス産マスタードソース

又は

牛ハラミ肉のロースト
特製オニオンソース(+¥500)

〈 デザート 〉

パティシエ特製本日のデザート

パスタをプラスされた方のデザート
気まぐれデザート盛り合わせ

パンorライス カフェor紅茶

¥3,500

※+1,500円でハンガリー産フォアグラのお料理を追加できます。