

# 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ト  
甘海老アメリカーナソース(+¥500)

### 〈 スープ 〉

巻産冬人参のポタージュ

(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。