

MENU BISTRO

～ビストロコース～

〈オードブル〉

マスカルポーネムース 胡桃のバルサミコソース
キャロットラペ 南瓜サラダ 自家製ピクルス 生ハム添え

又は

本日の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
柚子とケイパーのドレッシング

又は

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリーヌ(+¥500)
佐渡産甘海老のアメリケーヌソース

〈スープ〉

吉田産里いものポタージュ

〈メインディッシュ〉

本日の鮮魚のソテー ラタトゥイユと共に
10種野菜のレギュームソース

又は

若鶏もも肉の香ばしいオープン焼き
シェリーヴィネガーソース

又は

牛ロース肉のステーキ(+¥500)
熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り

又は

国産牛ホホ肉の柔らか赤ワイン煮込み(+¥800)
15年継ぎ足しデミグラスソース

〈デザート〉

パティシエ特製本日のデザート

又は

3種類の気まぐれデザート盛り合わせ(+¥500)

パンorライス カフェor紅茶

¥3,500