MENU Chef's Selected

～シェフおまかせコース～

〈 オードブル 〉

1皿目のオードブル

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリーヌ
佐渡産甘海老のアメリカーナソース

2皿目のオードブル

魚介のタルタル ルレクチエ アボカド
モッツアレラチーズのミルフィーユ
紅芯大根のマリネ添え
春菊ジェノベーゼとトマトのソース

3皿目のオードブル

ハンガリー産フォアグラのテリーヌ
イチジクのコンポート
マスカルポーネのアイス添え

〈 スープ 〉

マッシュルームの温かいポタージュ
カプチーノ風

〈 お魚料理 〉

産地直送本日の鮮魚のソテー
北海道産帆立貝のソテー
ブルブランソース

〈 お口直し 〉

瀬戸内レモンのシャーベット

〈 お肉料理 〉

蒲原牛ランプ肉のロースト
燕産エシャロットの赤ワインソース

〈 デザート 〉

デザートメニューよりお好みのデザートを2品お選びください

パンorライス カフェor紅茶

¥7,000

※その日の仕入れ状況によりメニューが変更する場合がございます