

お昼から少しリッチに
今月のChefスペシャリテコース

〈 1皿目のオードブル 〉

燕産果実と生ハム 地元野菜のピクルス添え

〈 2皿目のオードブル 〉

軽く炙った厚切りサーモンのマリネ サラダ仕立て

ラヴィゴットソース 温泉卵添え

又は

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリョヌ

佐渡産甘海老のアメリカーナソース

(今月のポタージュ+¥300)

(今月のパスタ+¥600)

〈 魚料理 〉

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

〈 肉料理 〉

牛ロース肉のステーキ

熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り

又は

若鶏もも肉の香ばしいオーブン焼き

シェリーヴィネガーソース

又は

国産牛ホホ肉の柔らか赤ワイン煮込み

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

気まぐれデザート3種類盛り合わせ

(パンorライス、コーヒーor紅茶つき)

¥4,000