

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 彩り野菜のオードブル サラダ添え
もとまち春胡瓜のMixピクルス

又は

本日の鮮魚のカルパッチョ アボカドのタルタルと共に
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ヌ(+¥500)
佐渡産甘海老のアメリカヌソース

〈スープ〉

雪下にんじんのポタージュ

〈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