

# 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 越後姫 アボカド  
モッツアレラチーズのミルフィーユ  
春カブのマリネ添え  
カブの葉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  
柑橘果実のコンポート  
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