



# MENU BISTRO

## ～ビストロコース～

### 〈 オードブル 〉

スペイン産ハム 完熟メロン EXバージンオリーブオイル  
彩り野菜のオードブルと共に

又は

本日の鮮魚のカルパッチョ 弥彦産無農薬野菜のサラダ  
バジルとレモンのドレッシング

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 〉

吉田産アスパラガスのポタージュ

### 〈 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**

