

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

雪下人参のムース

コンソメジュレ 生雲丹と共に

2皿目のオードブル

魚介のタルタル 紫たまねぎ アボカド

モッツアレラチーズのミルフィーユ

エディブルフラワー添え

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

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

ジャガイモのピューレ添え

〈 スープ 〉

新ゴボウ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 〉

秋田県産短角牛カメノコのロースト

新玉葱の赤ワインソース

〈 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