



MENU BISTRO
～ビストロコース～

〈 オードブル 〉

燕産イチジク マスカルポーネ スペイン産生ハム
彩り野菜のオードブルと共に

又は

小柱のバジルクリームソース
スパゲッティ

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 〉

マッシュルームの温かいポタージュ

〈 メインディッシュ 〉

本日の鮮魚のソテー ラタトウイユと共に
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

和牛すね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

