

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

燕産イチジク マスカルポーネ
ハモンセラーノ 胡桃のバルサミコソース

2皿目のオードブル

魚介のタルタル おけさ柿 アボカド
モッツアレラチーズのミルフィーユ
和ハーブのサラダ添え
神楽南蛮のソース

3皿目のオードブル

飴色玉葱 ベーコン 栗の
キッシュロレーヌ トマトソース
秋トリュフの香り

〈 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 〉

岩手産黒毛和牛カメノコのロースト
燕産エシャロットのソース

〈 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