

# Chefスペシャリテコース

## 〈 1皿目のオードブル 〉

燕産ルレクチエと生ハム 地元野菜のピクルス添え

## 〈 2皿目のオードブル 〉

軽く炙った厚切りサーモンのマリネ サラダ仕立て  
ラヴィゴットソース 温泉卵添え

又は

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ケーヌソース  
(今月のポタージュ+¥300)  
(今月のパスタ+¥600)

## 〈 魚料理 〉

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

## 〈 肉料理 〉

牛ロース肉のステーキ  
熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り

又は

若鶏もも肉の香ばしいオーブン焼き  
シェリーヴィネガーソース

又は

黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込み  
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  
気まぐれデザート3種類盛り合わせ  
(パンorライス、コーヒーor紅茶つき)

¥4,000