

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

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

2皿目のオードブル

魚介類 越後姫 モッツアレラチーズの
ミルフィーユ仕立て
レッドキャベツのサラダ
バジリコのドレッシング

3皿目のオードブル

ホタルイカ ウルイを包んだラビオリ
自家製トマトソース

〈 スープ 〉

春かぶの温かいポタージュ

〈 お魚料理 〉

産地直送本日の鮮魚のソテー
ラタトゥイユ添え
春キャベツ 浅利 マッシュルームのソース

〈 お口直し 〉

グレープフルーツのシャーベット

〈 お肉料理 〉

秋田県産短角牛シンシンのロースト
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