



# MENU BISTRO

## ～ビストロコース～

### 〈 オードブル 〉

燕産完熟トマト モッツアレラチーズ バジルのオープン焼き  
彩り野菜のオードブルと共に

又は

深雪もち豚のミートソース  
スパゲッティ

又は

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリリーヌ(+¥500)  
佐渡産甘海老のアメリケーヌソース

### 〈 スープ 〉

南瓜の冷たいポタージュ

### 〈 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

黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込み(+¥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、コーヒーor紅茶つき)

## ¥3,500

