

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

寺泊産平目えんがわのマリネ
新潟県産丸茄子のフリット
レッドビーツのドレッシング
赤玉葱のサラダと共に

3皿目のオードブル

吉田産アスパラガス フルーツマトマリネ
ハモンセラノ ハーブのドレッシング

〈 スープ 〉

南瓜の冷たいポタージュ

〈 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 〉

赤葡萄のシャーベット

〈 お肉料理 〉

上州和牛サーロインステーキ
新玉葱の特製ソース

〈 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