

# Chefスペシャリテコース

## 〈 1皿目のオードブル 〉

燕産完熟トマトのコンポート 笹川流れの塩を添えて

## 〈 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