

# 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

スズキ 青ゆずのタルタル アボカド添え  
白桃のサラダと共に  
緑のガスパチョソース  
マイクロハーブのサラダ

#### 3皿目のオードブル

深雪もち豚サルシッチャのグリル  
夏野菜のクスクスと共に

### 〈 スープ 〉

アスパラガス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  
白茄子のコンソメブレゼ  
ニンニクピューレ 白レバーピューレ

### 〈 お口直し 〉

パイナップルのシャーベット

### 〈 お肉料理 〉

黒毛和牛ミスジのロースト  
ヤングコーンのオープン焼きと共に

### 〈 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