

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

北海道産真蛸のカルパッチョ
黒オリーブソース
西瓜 フェタ 水茄子 じゃが芋のサラダ
マイクロハーブ

3皿目のオードブル

極太アスパラガス スペイン産生ハム
初秋果実 カッテージチーズと共に

〈 スープ 〉

トウモロコシ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
白茄子のブレゼ添え
阿賀シジミ 丘ひじきオクラのソース

〈 お口直し 〉

巨峰のシャーベット

〈 お肉料理 〉

黒毛和牛トウガラシのロースト
神楽南蛮ピューレと共に

〈 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