

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

軽く炙った戻り鰹のマリネ
水茄子 神楽南蛮ピューレと共に
レッドビーツのソース
和ハーブのサラダ添え

3皿目のオードブル

南瓜ピューレを包んだラヴィオリ
秋鮭 マッシュルームのトマトソース

〈 スープ 〉

カブの温かいポタージュ

〈 お魚料理 〉

産地直送本日の鮮魚のソテー
舞茸のブレゼと共に
コンソメスープ仕立て

〈 お口直し 〉

巨峰のシャーベット

〈 お肉料理 〉

北海道産経産和牛イチボ肉のロースト
シェリーヴィネガーソース

〈 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