



MENU BISTRO

～ビストロコース～

〈 オードブル 〉

ノルウェー産サーモンのマリネ
彩り野菜のオードブル サラダ添え

又は

甘海老のバジル風味トマトソース
スパゲッティ

又は

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリーヌ(+¥500)
佐渡産甘海老のアメリケーヌソース

〈 スープ 〉

冬人参の温かいポタージュ

〈 メインディッシュ 〉

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

又は

若鶏もも肉のカチャトーラ
～猟師風トマト煮込み～

又は

牛ロース肉のステーキ(+¥500)
熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り

又は

黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込み(+¥800)
15年継ぎ足しデミグラスソース

〈 デザート 〉

パティシエ特製本日のデザート

又は

3種類の気まぐれデザート盛り合わせ(+¥500)

(パンorライス、コーヒーor紅茶つき)

¥3,500

