



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

魚介類 ルレクチエ モッツアレラチーズ
アボカドのミルフィーユ仕立て
トマトとバジルのソース
マイクロハーブ添え

3皿目のオードブル

北海道産帆立貝のポッシュェ
長葱のマリネ ラヴィゴットソース
柚子の香り

〈 スープ 〉

人参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
佐渡産牡蠣とちぢみほうれん草の
フリカッセソース

〈 お口直し 〉

ブラッドオレンジのシャーベット

〈 お肉料理 〉

黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込み
コンソメ煮大根 冬野菜と共に

〈 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

