

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

ハモンセラーノ モッツアレラチーズ
フルーツマト ポンカンの
カプリ風サラダ
バジルとトマトのソース

3皿目のオードブル

北海道産真鱈白子のソテー
菊芋のブルーテソース
菊芋チップ添え

〈 スープ 〉

熟成さつまいも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
露の臺とブルーチーズのソース
露の臺とのベニエと共に

〈 お口直し 〉

ブラッドオレンジのシャーベット

〈 お肉料理 〉

蒲原牛ランプのロースト
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