

MENU BISTRO  
～ビストロコース～

〈 オードブル 〉

うんめ豚のパテドカンパーニュ  
彩り野菜のオードブル サラダ添え

又は

モッツアレラチーズ バジルのトマトソース  
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 〉

吉田産里芋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 ラタトウイユと共に  
10種野菜のレギュームソース

又は

若鶏もも肉の香ばしいオープン焼き  
シェリーヴィネガーソース

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

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み(+¥800)  
17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