

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ケーヌソース

2皿目のオードブル

蛍烏賊 スナップエンドウのマリネ 新玉葱のグリルと共に 新玉葱のブルーテソース うるいのサラダ

3Ⅲ目のオードブル ホワイトアスパラガス ノルウェー産サーモンのマリネ 彩りハーブ添え

〈スープ〉

吉田産里芋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 蕗の薹とブルーチーズのソース 蕗の薹とのベニエと共に

〈お口直し〉

柚子のシャーベット

〈お肉料理〉

蒲原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



