

# 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

吉田産極太アスパラガスのポッシュェ  
スペイン産生ハムと共に  
バーニャカウダーソース

#### 3皿目のオードブル

蜆烏賊 あおさのりの  
アンチョビクリームソース  
コンキリエ

### 〈 スープ 〉

新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  
露の臺のリゾットと共に  
パルメザンチーズの香り

### 〈 お口直し 〉

グレープフルーツのシャーベット

### 〈 お肉料理 〉

北海道産牛サーロインステーキ  
新玉葱のソース

### 〈 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