

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

フルティカトマト モッツアレラチーズ
夏果実 スペイン産生ハムの
カプレーゼ

3皿目のオードブル

鮎のソテー 20穀米のリゾット
西瓜 胡瓜 クレソンのサラダ
肝入りバルサミコソース

〈 スープ 〉

トウモロコシの冷たいポタージュ

〈 お魚料理 〉

本日の鮮魚 天使の海老のソテー
ズッキーニのクーリーソース
赤パプリカのピューレ

〈 お口直し 〉

ブラッドオレンジのシャーベット

〈 お肉料理 〉

北海道産黒毛和牛イチボ肉のロースト
実山椒の赤ワインソース

〈 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