

MENU BISTRO

～ビストロコース～

〈 オードブル 〉

とうもろこしのケーキサレ 白桃と生ハム
キャロットラペ 南瓜サラダ 胡瓜ピクルス添え

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 〉

じゃがいもの冷たいポタージュ

〈 メインディッシュ 〉

本日の鮮魚のソテー ラタトゥイユと共に
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