

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

真蛸のカルパッチョ
丘ひじき 長芋のサラダ
ビーツのソース 茗荷 大葉の香り

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 〉

じゃがいもの冷たいポタージュ

〈 お魚料理 〉

本日の鮮魚のポワレ
阿賀シジミ モロヘイヤ オクラ
冬瓜のスープ仕立て

〈 お口直し 〉

パイナップルのシャーベット

〈 お肉料理 〉

秋田県産黒毛和牛ランプ肉のロースト
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

※おまかせコースになりますのでメニューは変更する場合がございます。