

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

魚介類 赤玉葱 モッツアレラチーズ
アボカドのミルフィーユ仕立て
バジルとトマトのソース

3皿目のオードブル

マッシュルームのテリーヌ
栗のリゾットと共に
継ぎ足しデミグラスソース

〈 スープ 〉

人参の温かいポタージュ

〈 お魚料理 〉

本日の鮮魚のポワレ
舞茸 蓮根 小松菜 里芋の
コンソメスープ仕立て

〈 お口直し 〉

巨峰のシャーベット

〈 お肉料理 〉

新発田牛カメノコのロースト
蕪のピューレ 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。