

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 ルレクチエ 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

北海道産帆立貝のカルパッチョ

長葱のマリネ ラヴィゴットソース

柚子の香り

〈スープ〉

ゴボウの温かいポタージュ

〈お魚料理〉

本日の鮮魚のポワレ

4色大根のマリネ

春菊ソースとサワークリームソース

〈お口直し〉

グラッドオレンジのシャーベット

〈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。