

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メ
佐渡産甘海老のアメリカメソース

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 〉

ブ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。