

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カーナソース

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

北海道産真鱈白子のソテー
菊芋のブルーテソース
菊芋のチップス

〈 スープ 〉

寄居カブの温かいポタージュ

〈 お魚料理 〉

本日の鮮魚のポワレ
極太長葱のマリネ
春菊ソースと白ワインソース

〈 お口直し 〉

ブラッドオレンジのシャーベット

〈 お肉料理 〉

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
コンソメ煮大根 白髪ねぎと共に

〈 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。