Chefスペシャリテコース

〈 １皿目のオードブル 〉

燕産ルレクチエと生ハム

〈 ２皿目のオードブル 〉

軽く炙った厚切りサーモンのマリネ サラダ仕立て
ラヴィゴットソース　温泉卵添え

又は

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ケーヌソース

（今月のポタージュ＋￥３００）
（今月のパスタ＋￥６００）

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚のソテー　ラタトゥイユと共に
１０種野菜のレギュームソース

〈 肉料理 〉

牛ロース肉のステーキ
熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り

又は

若鶏もも肉の香ばしいオーブン焼き
シェリーヴィネガーソース

又は

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
１８年継ぎ足しデミグラスソース

〈 デザート 〉

パティシエ特製
気まぐれデザート３種類盛り合わせ
（パンorライス、コーヒーor紅茶つき）

¥4,000