

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

魚介類を包んだカブのラヴィオリ見立て
春菊ソースとサワークリームソース
柚子の香り

3皿目のオードブル

じゃが芋のニョッキ ゆり根と共に
深雪もち豚のボロネーゼソース
ウルイを添えて

〈 スープ 〉

さつま芋の温かいポタージュ

〈 お魚料理 〉

本日の鮮魚のポワレ
ブルーチーズと落の臺のソース
落の臺のフリット

〈 お口直し 〉

ブラッドオレンジのシャーベット

〈 お肉料理 〉

宮城県産黒毛和牛上ミスジのロースト
燕産エシャロットソース

〈 デザート 〉

デザートメニューよりお好みデザートを
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。