

* コースメニュー ¥3,500

- ・ オードブル・スープ・メイン・パン又はライス
- ・ デザート・エスプレッソコーヒー
- ・ オードブルは以下の中から1品お選びいただけます

- A. 海老と帆立のサラダ 苺のヴィネグレットソース
- B. サーモンのマリネ ディル風味
- C. 自家製庄内豚のパテ・ド・カンパーニュ
- D. 庄内グリーンポークぶ〜みんの生ハムサラダ
- E. つぶ貝の香草バター焼き エスカルゴ風
- F. キスのフライ パイナップルのヴィネグレットソース

- ・ メインメニューは以下の中から1品お選びいただけます

- A. オーストラリア産牛のグリエ カフェドパリ風
- B. 地魚のポワレ 白ワインのクリームソース
- C. 地魚と天使の海老のポワレ ウニ風味のクリームソース (+1,000円)
- D. 岩手県山形町 柿木畜産短角牛ハンバーグステーキ (+1,000円)
- E. 庄内産牛のランプステーキ (+1,000円)
- F. 鶴岡三井農場「庄内鴨ロース」ステーキ (+1,000円)
- G. 庄内牛サーロインステーキ (+1,600円)

- ・ プラス1,000円でメインもう一品お選びいただけます

* シェフおまかせコース ¥8,800

通常のメニューにはない素材を取り揃えるため
2〜3日前の予約が必要です。
どうぞ至福の味をご賞味下さい。

苦手な物、アレルギー等がございましたら、事前にお伝え下さい。

* 表示価格は全て消費税込みの価格です *
その他、お客様のご予算・ご要望にお応えいたします。