

## \* コースメニュー ¥3,750

- ・ 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

海老とホタテのサラダ 苺のヴィネグレットソース  
トラウトサーモンのマリネ ディル風味  
自家製庄内豚のパテ・ド・カンパーニュ  
フランス産生ハムと季節のフルーツサラダ  
庄内浜産黒バイ貝の香草バター焼き エスカルゴ風  
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

オーストラリア産牛のグリエ カフェドパリ風  
地魚のポワレ 白ワインのクリームソース  
地魚と天使の海老のポワレ ウニのクリームソース (+1,000円)  
山形県産牛のハンバーグステーキ (+1,000円)  
鶴岡三井農場「庄内鴨ロース」のロースト (+1,000円)  
山形牛肩サンカク肉のグリエ (+1,300円)  
秋田県産牛黒毛和種の赤ワイン鋳込み (+1,000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 ¥9,500

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。