

# Dinner Full Course

CAVED'OCCI 新潟角田浜

6,000-

ひとくちのお楽しみ

Prologue NIIGATA snack

南蛮エビの甘み そのクリスタッセクリーム 卵のパルフェ  
NANBAN Sweet shrimp with cream Crustaces and egg slow boiled

山の海草をまとった宮路さんのアスパラガス 春のほろ苦さ 歯ざわり  
Frits Green Asparagus From MIYAGI farm with SANSAI and shellfish

間瀬 鮮魚のシンプル焼き シークラムのエキューム  
MAZE fish grill with source cream sea clam

河合農園さんの畑から  
From KAWAI farm

ウズラのパイ包み焼きとフォアグラのラペ 赤ワインソース  
Quail and mushroom pie with red wine source

笹祝酒造さんの原酒のフォーム えちご姫 カカオのクーブ〜De'truire〜  
Mousse SAKE from SASAIWAI with strawberry and Cacao ~De'truire~

小菓子  
Small confectionery

天然酵母パン コーヒー