

# Dinner Special Course

CAVED'OCCI 新潟角田浜

10,000-

ひとくちのお楽しみ

Prologue NIIGATA snack

PEPO農園さん 聖護院かぶのミルフィーユと潮味  
Seasonable Turnips from PEPO with sea taste

南蛮エビの甘み そのクリュスタッセクリーム 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

蒲原牛サーロインの薫り焼き 雲丹  
KANBARA Beef smoked roast with sea urchin

新潟コシヒカリのクリスピーリゾット 牛ほほ肉のポトフ  
Crispy rice from NIIGATA with Beef cheek Pot-au-feu

笹祝酒造さんの原酒のフォーム えちご姫 カカオのクープ ~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