

LUNCH MENU

Prixfixe couse = 2500-

Prologue

はじめに

From local farm

地元西蒲原の畑から

Starter

前菜

Beignet of cod milt served with local turnip

真鱈白子のベニエとあやめ雪蕪

“Pâté de campagne” served with seasonal salad

越後もち豚のパテ・ド・カンパーニュ アンディーブと林檎のサラダ

Tartar of sweet shrimp served with “crustaces” soup

南蛮海老のタルタルとクリスタッセスープ (+500)

Pie of “Yahikotarou” Shiitake and Scallops with sauce “perigueux”

弥彦太郎椎茸とホタテのパイ包み焼き 黒トリュフのソース (+1000)

Main

メイン料理

Confit of chicken thighs soaked in grapes

マールで香り付けした鳥もも肉のコンフィ

Sauted cob with oriental spice

真鱈のスパイス焼き 赤ワインソース

KINMEDAI garbure with chorizo

金目鯛とチョリソーのガルビュール (+600)

Beef cheek pot-ou-feu with red wine chutney

国産牛ほほ肉のポトフ 赤ワインチャツネ (+800)

Grilled Australian beef filet and ragout with red wine sauce

豪州産牛ヒレ肉のグリルとラグー 赤ワインソース (+1400)

Dessert

デザート

Chocolate ganache with red wine flavor

赤ワイン香るショコラガナッシュ

Wash cheese brûlée served with cognac iced cream

ウォッシュチーズのブリュレとコニャックアイスクリーム

After drink

Coffee or Tea or something