

# イ ラカルトメニュー

## ★おすすめオードブル ¥1,000

- ・海老と帆立のサラダ仕立て 浜中産苺のヴィネグレットソース
  - ・キスのフライ パイナップルのヴィネグレットソース
- ・「自家製和豚もち豚」のテリーヌ 鶴渡川原キュウリのピクルス添え
  - ・イタリア・パルマ産生ハムと季節のフルーツサラダ仕立て
    - ・アトランティックサーモントラウトのマリネ デイル風味
      - ・つぶ貝の香草バター焼き エスカルゴ風
  - ・フォアグラのテリーヌ りんごのコンフィチュール添え
    - ・庄内浜産水タコのカルパッチョ ジェノバソース
      - ・庄内牛のカルパッチョ バルサミコ風味



## ★おすすめ魚料理 ¥1,750

- ・庄内浜産地魚のポワレ うに風味のクリームソース
  - ・庄内浜産地魚のポワレ アサリのクリームソース
- ・庄内浜産地魚と舟形産マッシュルームの白ワイン蒸しグラタン
  - ・地魚とムースのパイ包み焼き
  - ・本日のシェフお任せお魚料理



## ★おすすめ肉料理 ¥1,750

- ・庄内産牛サーロインステーキ (+550円)
  - ・庄内産牛フィレステーキ (+600円)
- ・山形牛モモ肉のステーキ (80g) (+700円)
  - ・庄内牛ランプステーキ
- ・山形県産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風
  - ・鶴岡産庄内鴨ロースのステーキ 青粒胡椒のソース
    - ・山形県産牛100%ハンバーグステーキ
  - ・オーストラリア産仔羊の肩ロースのロースト

・おすすめ魚料理・肉料理にプラス¥550で下記セットメニューになります。  
(スープ・サラダ・パン又はライス・デザート・コーヒー)

\* 消費税は別途承ります。 \*