

ラカルトメニュー

★おすすめオードブル ¥1,300

- ・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 ¥2,000

- ・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 ¥2,000

- ・庄内産牛サーロインステーキ (130g) (+605円)
- ・庄内産牛フィレステーキ(100g) (+660円)
- ・山形牛モモ肉のステーキ (120g) (+770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
- ・山形地鶏ムネ肉のロースト 粒マスタードソース
- ・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¥800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)

* 表示価格は全て消費税込みの価格です。 *