

イ 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
 - ・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

・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。 *