

お品書き

前菜	アトランティックサーモンの燻製 レモン添え 越の鶏のコンフィ 桜とヒッコリーで燻したカシューナッツ 雪ひかりポークと中島牛のボローニャソーセージ フルーツビネガーの自家製ピクルス
サラダ	メランジェサラダ (小麦・卵・乳)
スープ	ダッチオーブンで作る魚介のブイヤベース
グリル	佐渡産黒豚の自家製ロースト 国産牛の低温ロースト ガーリックソーセージ 帆立貝柱 海老焼き (海老)
スキレット	魚沼産きのこのアヒージョ バゲット付き (小麦・乳)
ごはん	南魚沼産こしひかりのおにぎり
デザート	クーベルチュールチョコレート (乳) マシュマロ クラッカー (小麦) フルーツ ミニブラウニー (小麦・卵・乳)
ソース	レフォール (西洋わさび) ソース (小麦) カシスマスタード (小麦) 粒マスタード (小麦)