

“Tsubame Sanjo” Course Menu

20,000+tax & service charge

Amuse bouche

「紫宝」の米粉を使用したグーゼール
フォワグラのパルフェと無花果「ドーフィン」のマルモラード

Pairing Drink

白滝酒造 上善如水スパークリング ¥1,300 / 90ml

1er

新潟県産「柳カレイ」のショーフロワ
渡辺果樹園のマスカットのサラダ ライムの香り

Pairing Drink

麒麟山 超辛口 ¥1,500 / 90ml
岩の原ワイン レッド・ミルレニニューム辛口 ¥1,800 / 90ml

2ème

「南蛮海老」と枝豆「秘伝」のクリア・ラヴィオリ
ソース・アメリカーナ 畑のサラダ

Pairing Drink

久保田 千寿 ¥1,500 / 90ml

Soupe

新潟地卵のロワイヤルとコンソメ マルミット風

Ormeau

内山農園のポロネギのブレゼ トリュフ風味
3時間蒸し「佐渡アワビ」のシヴェ 肝のソース

Pairing Drink

八海山 純米大吟醸 雪室貯蔵三年 ¥1,800 / 90ml

Poisson

「佐渡本マグロ」と「越の丸なす」のミルフィーユ
プロヴァンス風

Pairing Drink

天然水仕込み 純米酒 今代司 ¥1,500 / 90ml

Viande

「村上牛」のブルギニョン 芳醇な赤ワインソース
野菜のシガー添え

Pairing Drink

岩の原ワイン 深雪花（赤） ¥1,600 / 90ml

Avant dessert

渡辺果樹園の桃を使った小さなバラ
ライム風味のヨーグルトムース

Grand dessert

新潟梨「新王」のベル・エレーヌ 魅惑の三角州の果実

Petit Four

本日のお茶菓子