

## 〒贅沢コース

～オードフル1～

鮮魚のカルパッチョ

手長エビ・ふくいサーモン・天然真鯛（石川）・本マグロ

バルサミコソースとマスタードソース。

～オードフル2～

お肉の前菜盛り合わせ トマトマスタード&エスニックソース

・骨付き鴨手羽元のコンフィ

（オリーブオイルで長時間煮込んで柔らかくジューシー！）

・パテドカンパーニュ

能登豚・牛すじ・ウルミを練りこんだお肉のテリーヌ

～無農薬野菜のポタージュ～

新人参・栗かぼちゃ・とみつ金時のカプチーノ仕立て

～ お魚料理 ～

能登真鯛のすり身とカマスのルーロー

するめいか（越前町）のロースト添え

～ 肉料理 ～

三ツ星若狭牛の網焼き

フランダークリームとスペインの果実酒（サンダリア）の2種類のソースで  
（秋のお野菜も一緒に楽しんで下さい。）

～デザート～

スペシャルデザート盛り合わせ

・安納芋のフリュレ

・クラシック・ショコラ（しっとり大人ショコラ）

・オランダ産純ココアのティラミス

・木の実と干し柿のタルト

～本日の出張アイスクリーム～

お楽しみに(´▽`)/