

Dinner Menu

【3月のおすすめ】

☆今月の潟の店イチオシお野菜で作りました。☆

『サニーレタス・葉野菜』

・村の葉野菜と鴨の生ハムのメランジェサラダ ￥660(税込)

『長芋』

・村の長芋とベーコンのチーズ焼き ￥660(税込)

『村野菜』

・村野菜とアサリのチャウダースープ ￥660(税込)

『旬の村野菜』

・ほうれん草と豚肉のとろろ鍋 ￥660(税込)

・サラダバー(オリジナルドレッシング) ￥660(税込)

【ご予約コースメニュー】 (2日前まで要予約、2名様より)

・洋食フルコース 『Aquamarine』 ￥6,600(税込)

大潟村野菜のサラダバー
オードブル盛り合わせ
比内地鶏とフォアグラのココットパイ
大潟村産カボチャのスープ
平目と海老のフィルム包み焼き
秋田錦牛プリスケのロースト 赤ワインと黒胡椒のソース
パン
デザート
コーヒー

・和食コース 『弥生』 ￥6,600(税込)

彩り野菜盛り合わせ
お造り五種盛り合わせ
春野菜と桜鱈の蒸籠
旬彩と山菜の天麩羅
桃豚の黒糖煮
蛤と若竹の小立鍋風
香の物
季節の水菓子