

## プラチナ Platinum

¥10,000



ワインペアリング (5種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥4,700 追加

アミューズ

“さかすけ”でマリネしたノルウェーサーモン キャビア添え  
Salmon Marinated by “SAKE” with Caviar

冷前菜

“越の鶏”とフォアグラのテリーヌ トリュフの香り  
Terrine of Chicken and Foie Gras with Truffle

温前菜

クラムチャウダーのスフレ  
Clam Chowder Souffle

魚料理

新潟産鱈とオマール海老のロースト ソースピペラード  
Roasted Cod and Lobster with PIPERADE Sauce

肉料理

赤ワインでマリネした”にいがた和牛”モモ肉のグリエと  
国産牛フィレ肉のソテー  
Grilled “Niigata Beef” and Japanese Fillet Beef Steak

チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

ショコラアフォガードと“新之助米”のライスプリン  
Vanilla Ice cream with Chocolate Sause and Rice Pudding

コーヒー / 小菓子  
Coffee

## プラチナ プティ Platinum Petit ¥8,000

ワインペアリング (4種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥3,700 追加

上記のプラチナより魚料理または肉料理  
You can choose fish or meat.

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

## 新潟フェアコース

¥7,500



ワインペアリング (5種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥3,700 追加

アミューズ

“さかすけ”でマリネしたノルウェーサーモン  
Salmon Marinated by “SAKE”

冷前菜

“越の鶏”とフォアグラのテリーヌ ピスタチオの香り  
Terrine of Chicken and Foie Gras with Pistachio

温前菜

クラムチャウダーのスフレ  
Clam Chowder Souffle

魚料理

新潟産鱈のロースト ソースピペラード  
Roasted Cod with PIPERADE Sauce

肉料理

赤ワインでマリネした”にいがた和牛”モモ肉のグリエ  
Grilled “Niigata Beef” Marinated with Red Wine

チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

ショコラアフォガードと“新之助米”のライスプリン  
Vanilla Ice cream with Chocolate Sause and Rice Pudding

コーヒー  
Coffee

## アルエット プティ

¥5,500

ワインペアリング (4種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥2,700 追加

上記の新潟フェアコースより魚料理または肉料理  
You can choose fish or meat.

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

## アラカルト a la Carte

### 《スターター Starter》 一品目の料理

季節の野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda .....	¥ 1,000
オークラ特製スモークサーモン Smoked Salmon .....	¥ 1,200
“越の鶏”とフォアグラのテリーヌ Terrine of Chicken and Foie Gras ...	¥ 1,800
クラムチャウダーのスフレ Clam Chowder Souffle .....	¥ 1,000
本日のポタージュ Today's Soup .....	¥ 600
オークラ伝統のコンソメ Consomme .....	¥ 900
チーズの盛合せ Assorted Cheese .....	¥ 1,600

### 《メイン料理 Main Dish》

ブイヤベース Bouillabaisse .....	¥ 1,800
シェフ特選魚料理 Chef Special Fish Cuisine .....	¥ 1,900
新潟産鱈のロースト Roasted Cod with PIPERADE Sauce .....	¥ 1,500
とろとろビーフシチュー Stewed Beef .....	¥ 1,800
美笑牛ハンバーグステーキ(180g) Hamburg Steak .....	¥ 2,000
国産牛フィレ肉のステーキ(120g) Fillet Beef Steak .....	¥ 3,800
国産牛サーロインステーキ(150g) Sirloin Steak .....	¥ 3,500
赤ワインでマリネした”にいがた和牛”モモ肉のグリユ Grilled Niigata Beef	¥ 2,500
宮崎県産和牛フィレ肉のステーキ(120g) Japanese Fillet Beef Steak ..	¥ 6,000
フォアグラ添え Foie Gras .....	¥ 1,000
パンまたはライス Bread or Rice .....	¥ 150

### 《デザート Desert》

ショコラアフォガードと新之助米のライスプリン Ice cream and Rice pudding ..	¥ 800
バニラアイスクリーム Vanilla Ice cream .....	¥ 400
フランボワーズシャーベット Raspberry sorbet .....	¥ 400
ケーキ各種 Cake .....	¥ 450
コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea .....	¥ 250

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

## 極上ステーキコース

¥12,000

ワインペアリング(4種各60ml) Glass of Wine Pairing ¥4,000 追加

前菜

本日のオードブル  
Today's Appetizer

スープ

オークラ伝統コンソメ  
Consomme

魚料理

シェフ特選魚料理  
Chef Special Fish Cuisine

肉料理

宮崎県産和牛フィレステーキ120g  
Japanese Fillet Beef Steak

フォアグラのポワレ添え(肉料理に) Foie Gras ¥1,000 追加

チーズ(デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

パティシエ特製デザート  
Special Dessert

コーヒー

Coffee

## 極上ステーキ プティ

¥10,000

ワインペアリング(3種各60ml) Glass of Wine Pairing ¥3,300 追加

上記の極上ステーキコースから  
オードブル/スープ/ステーキ/デザート/コーヒー

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします