

蔵春閣で新発田フェア

2026 年 5 月 13 日

Menu

真鯛マリネのバラ仕立てと甘海老マリネに
新発田産カブのムースとプチサラダを添えて
色とりどりのソースの味わい

*Dorade marinée en rosace et crevette marinée
avec mousse de navet et petite salade, sauce couleurs variés*

新発田牛で仕上げたコンソメスープ
タピオカと彩り野菜を浮かべて

Consommé de bœuf “Shibata” aux perles du japon et légumes

新発田牛サーロインのローストと新発田産アスパラガスのハーモニー
ポムデュセスと彩り野菜添え 芳醇なトリュフ香るソース・ペリグー
*Harmonie de aloyau de bœuf “Shibata” rôti et asperge verte
avec pommes duchesse aux legumes, sauce à la périgueux*

新発田産越後姫で作ったガトー・オペラに
村上抹茶のアイスクリームを添えて
*Gâteau opéra à la fraise Echigohime
avec glace au Matcha Murakami*

コーヒー
Café

パンとバター
Pain et beurre