

## 今月のオードブル & ポターージュ

本日のオードブル 南瓜サラダ 人参ラペ 地元野菜のピクルスと共に

&

巻産ゴボウのポターージュ

### *Lunch*

定番 シェフ自慢 国産牛ホホ肉の柔らか赤ワイン煮込み  
15年継ぎ足しデミグラスソース(限定10食) ￥2,200

産地直送鮮魚 北海道産帆立貝のソテー盛り合わせ  
季節野菜をたっぷり添えて シェフ自慢のソースで ￥2,200

牛ロース肉のステーキ 温野菜の菜園仕立て  
熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り ￥2,200

若鶏の香ばしいオープン焼き ジャガイモのピューレと共に  
フランス産マスタードソース バルサミコ風味 ￥2,000

※上記のお料理はパンorライス、コーヒーor紅茶が付きます

甘海老のトマトクリームソーススパゲッティ ￥1,650

※上記のお料理はコーヒーor紅茶が付きます。パン単品+¥250