

今月のオードブル & ポタージュ

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

&

吉田産里いものポタージュ

.....Lunch.....

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ブン焼き 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

甘海老のバジル風味トマト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+¥300