

# 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

&

雪下人参の温かいポタージュ

## .....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

山有ベーコンの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